מועצה מקומית כפר כמא

מפרט אחיד כללי – רישוי עסקים



ינואר 2021

מפרט אחיד כללי של כפר כמא

מדיניות הרשות לכלל סוגי העסקים

בעלי עסקים ויזמים יקרים,

מועצת כפר כמא מקדמת את הרפורמה בתחום רישוי עסקים, שמטרתה לשפר ולייעל את הליכי הרישוי ולהקל ככל הניתן על בעלי העסקים ועל המעוניינים לפתוח עסקים חדשים בתחומי המועצה; כל זאת, תוך הקפדה על הוראות חוק רישוי עסקים ומטרותיו.

אחת ממטרות המועצה לקידום העסקים בתחומה הינה מתן שירות מכוון ללקוח ע"י מחלקת רישוי עסקים המרכזת למענכם את כלל השירותים הניתנים .

מועצת כפר כמא רואה במגוון העסקים הפועלים בתחומה מנוף כלכלי ומקור לצמיחה.

המפרט האחיד של המועצה מפורסם בהתאם לדרישות חוק רישוי עסקים, התשכ"ח -1968 (להלן "החוק") ובהתייחס לסוגי עסקים כמפורט בצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) תשע"ג -2013 ועדכון הצו מאוגוסט 2020. על כל עסק לעמוד בכל הנקבע בחוק רישוי עסקים,תקנות רישוי עסקים,חוקי עזר,חוקים רלוונטיים אחרים וכל דרישה ע"פ כל דין .

תוכן עניינים

עיקרי הרפורמה ברישוי עסקים.....4

מפרטים אחידים שפורסמו עד 28.12.2020.....7

10 קבוצות הרישוי.....10

קישורים לנותני אישור.....12

דרישות כלליות לעסקים.....13

קיום תכליות דיני התכנון והבנייה.....14

שילוט.....15

עיצוב חזיתות בתי עסק.....15

הצבת שולחנות וכיסאות, שמשיות, מכונות, דוכנים, מכשירים.....15

הקמת סגירה עונתית.....16

נגישות.....16

תנועה וחניה.....17

רוכלות.....18

שפכים תעשייתים.....18

טיפול באשפה, מיחזור, כלי אצירה.....20

איכות הסביבה.....24

1. רעש ואקוסטיקה.....24
2. ריח וזיהום אוויר.....26
3. זיהום קרקע.....27
4. חומרים מסוכנים.....27
5. אסבסט.....28

דין וחשבון לעניין הגנת הסביבה.....28

הנחיות וטרינר המועצה.....29

עסקים במרכזים קהילתיים ובאולמות ספורט.....41

מקומות לעריכת משחקים אלקטרוניים.....42

תשתיות נדרשות להקמת בתי אוכל ואולמות שמחות.....43

בית אבות, מוסד סיעודי, דיור מוגן.....49

בית מלון, פנסיון, אכסניה, מתקני אכסון ואירוח תיירותי.....50

חניונים.....50

מרכול.....51

משחקים מתנפחים.....51

בריכת שחייה.....52

התנהלות כללית של עסקים.....53

עיקרי הרפורמה ברישוי עסקים

1. **<u>יצירת מפרט אחיד</u>** של התנאים והמסמכים הנדרשים על ידי "נותני אישור" - משרדי הממשלה - לצורך קבלת רישיון עסק. המפרט האחיד מפורסם באתר האינטרנט של משרד הפנים, ומטרתו לסייע למעוניינים בהקמת עסק לדעת מראש מה נדרש מהם, ומונע מצב של חוסר אחידות או סתירות בדרישות.

2. **<u>מפרט אחיד של המועצה</u>** הנגשת המידע ושקיפותו ע"י העלאת המסמכים, התנאים, המדיניות והדרישות של רשות הרישוי המקומית; כך שהמעוניינים להקים עסק יוכלו לדעת מראש מה נדרש מהם, ואלו מגבלות מטילה רשות הרישוי על סוגי עסקים. זאת בנוסף לדרישות נותני האישור הממשלתיים.

3. **<u>תנאים נוספים</u>** שייקבעו לבעלי העסקים יחולו לאחר שלוש שנים או במועד חידוש הרישיון, לפי התאריך המוקדם מביניהם, אלא אם כן, לשינוי יש השלכה מועטה על העסק או שקיימות נסיבות המחייבות החלת התנאי בדחיפות על מנת להבטיח את מטרות הרישוי.

4. **<u>השגה</u> -** אפשרות הגשת השגה לגורם הנוגע בעניין של תנאי שהוצב לבעל עסק או למבקש רישיון (לרבות תנאי המופיע במפרט האחיד ולמעט תנאי שנקבע בחיקוק) או על סירוב לתת לו רישיון עסק או שלילת רישיון.

5. **<u>הליך רישוי מזורז לעסקים</u>** שהסיכון הנשקף מהם קטן. במסגרת הליך זה מבקש הרישיון מגיש מראש את המסמכים הנדרשים ומצהיר על עמידתו בתנאים הנדרשים. המבקש יתחיל להפעיל את עסקו תוך חודש מהגשת הבקשה ולאחר קבלת **היתר מזורז** מרשות הרישוי.

6. **<u>עדכון צו רישוי עסקים</u>**(עדכון אחרון מאוגוסט 2020) הקובע את: העסקים טעוני הרישוי, הארכת תקופת הרישוי לסוגי עסקים רבים, קיצור תקופת הרישוי במקרים ש מאפייני העסק מחייבים זאת, ביטול הצורך ברישיון לחלק מהעסקים, ביטול הצורך באישור של חלק מנותני האישור - הכול במידת האפשר.

7. **<u>אפשרות להטיל קנסות על עסקים שאינם מקיימים תנאי מרישיון העסק</u>**.

8. **<u>אישור על יסוד תצהיר</u>** - ע"פ תיקון מס' 31 מיום 1.1.2017 לחוק רישוי עסקים, ניתן לקבוע בצו רישוי עסקים סוגי עסקים שיינתן להם אישור של רשויות מאשרות ספציפיות על יסוד תצהיר של המבקש. באופן כללי (נוסח החוק הוא הקובע), מבקש האישור יצטרך להצהיר כי:

א. מתקיימים בעסק התנאים שפורסמו במפרט האחיד או לצידו ואם אין מפרט אחיד, יצהיר כי הוא עומד בתנאים שפורסמו באתר האינטרנט של אותו נותן אישור.

ב. בחוק מפורטים הסייגים שלא יאפשרו מתן אישור על יסוד תצהיר.

ג. הגורמים המאשרים הרלוונטים יפרסמו באתר שלהם את נוסח התצהיר הנדרש. ראו בהמשך קישורים לאתרי נותני האישור.

ד. באתר כבאות והצלה (ראו קישור בהמשך) מפורטים דרישותיהם בחלוקה ל-10 קבוצות הרישוי ולפריטי הרישוי בכל קבוצה. חשוב להדגיש כי המפורסם באתר אינו פירוט מלא של סידורי הכבאות ובסמכות רשות הכבאות להורות על הוספת סידורי כבאות בהתאם לנדרש.

ה. באתר כבאות והצלה ניתן להוריד את טפסי התצהיר.

הסבר ופירוט על אישור כבאות בתצהיר, כולל קישור לאתר כבאות והצלה:

https://www.gov.il/he/service/business_liscense_deposition_submission

9. **<u>קביעת מסלולי רישוי</u>** (קצר, בינוני ארוך יותר) המותאמים לרמת המורכבות של העסק.

10. **<u>קיצור משך הטיפול</u>** בבקשה לרישיון, לוחות זמנים מחייבים לגורמי רישוי לטיפול בקשה ועוד כמפורט בחוק.

11. **<u>הארכת תוקף הרישיון</u>** לתקופות ארוכות יותר והיתר זמני אפשרות עד לשנתיים.

12. **<u>ביטול תוקף הרישיון</u>** לצמיתות וקיצור תוקפו עד ל-15 שנים ולא יותר (בהתאם לסוג העסק).

13. **<u>הקלות בעמידה בדיני התכנון והבנייה</u>** כתנאי לקבלת רישיון / היתר.

14. **<u>הקלות ברישוי הנגישות</u>** בהליך הרישוי.

תיקון 34 לחוק רישוי עסקים שנכנס לתוקף בהדרגתיות החל מינואר 2019, כולל תיקונים תוספות ושינויים רבים הנוגעים להליכי הרישוי, תוקף הרישיונות וכיוצא בזה, ומומלץ ללמוד אותו. מסמך זה עוסק במפרטים האחידים.

הרפורמה נכנסה לתוקף החל מה-5/11/2013. מינואר 2019 נכנס לתוקף בהדרגתיות תיקון 34 לחוק רישוי עסקים. עד מועד כתיבת מפרט זה פורסמו ע"י משרד הפנים מפרטים אחידים ל-43 פריטים, כמפורט באתר משרד הפנים / ממשל זמין.

מטרת התיקון הנקרא "רישוי עסקים דיפרנציאלי" הינה לייצור איזון בין שבע מטרותיו של חוק רישוי עסקים ובין עידוד הפעילות הכלכלית במשק וצמצום הפגיעה בעסקים, ייעול ושיפור תהליכי הרישוי.

בקישור המצורף לאתר משרד הפנים - ניתן לקרוא וללמוד בהרחבה אודות כך:

https://www.gov.il/he/Departments/General/business-licensing-reform

את תמצית המשמעויות הנובעות מפרסום מפרטים אחידים - ניתן לקרוא וללמוד גם בקישור המצורף אל משרד הפנים:

http://business.gov.il/About/Pages/about.aspx

39 המפרטים שפורסמו (נכון למועד כתיבת מפרט זה – 28.12.2020)

1.1 - בית מרקחת.

1.4 - מספרה.

1.5 ב' - מעבדה לבדיקת דגימות בעלי חיים ומוצרים מן החי.

1.7 - חדר מתים למעט בבית חולים.

2.1 ג' - גז: מכירתו, חלוקתו.

2.1 ה' - גז תיקון מכלים.

2.2 א' - דלק לסוגיו – תחנת דלק ותדלוק.

3.1 - בית מטבחיים, בית נחירה, בית שחיטה.

3.4 א' - חומרי הדברה, חומרי רעל לשימוש חקלאי: ייצורם, אריזתם, אחסונם.

3.4 ג' - חומרי הדברה, חומרי רעל לשימוש חקלאי – מכירתם.

3.5 ב' - מזון לבעלי חיים: אחסונו, הובלתו או חלוקתו, מכירתו.

3.6 ב' - עיבוד פסדים.

4.2 א' - בית קפה, מסעדה לרבות משקאות משכרים לצריכה במקום.

4.5 ב' - חלב גולמי: הובלתו.

4.6 א' - מזון ומרכיביו לרבות משקאות וחומרי גלם כמפורט בסעיף בצו.

4.7 א' - קיוסק.

4.8 - משקאות משכרים – פאב, בר, מסעדה וכל עסק שעיקר פעילותו הגשתם לשם צריכה במקום .

5.1 ב' - אשפה ופסולת, למעט פסולת חומרים מסוכנים – איסופה והובלתה.

5.3 ג' - שפכים וקולחים – הובלתם במכליות.

6.1 - אחסנה - מקום המיועד לאחסנה, שאינו טעון רישוי לפי פרט אחר בתוספת זו, ששטחו 50 מ"ר ומעלה.

6.2 - חנות ששטח המכירה בה הוא 800 מ"ר לפחות.

6.5 - מכשירי אלקטרוניקה ואלקטרואופטיקה לרבות מחשבים, רכיביהם -ייצור רכיבים אלקטרוניים ומעגלים מודפסים, למעט הרכבתם.

6.9 א' - רוכלות מזון.

6.9 ב' - רוכלות בעסק הטעון רישוי לפי פריט אחר בתוספת זו.

6.9 ג' - רוכלות אחרת.

6.14 - מוצרי עישון לסוגיהם.

7.7 א' - מקום לעריכת מופעים וירידים במבנה קבע, בלא מזון.

7.5 - מכון כושר ששטחו גדול מ-800 מ"ר שאינו אחד מאלה :

א. מכון כושר המוחזק ומופעל בידי אגודת ספורט, ארגון ספורט, התאחדות או איגוד, כהגדרתם בחוק הספורט, התשמ"ח – 1988, המשמש את ספורטאיהם בלבד.

ב. מכון כושר המוחזק ומופעל בידי מוסד חינוך לרבות מוסד להשכלה גבוהה, המשמש את התלמידים מן המניין הרשומים במוסד בלבד.

ג. מכון כושר המצוי במתחם בית משותף, כהגדרתו בסעיף 52 לחוק המקרקעין, התשכ"ט-1969, או במקום עבודה, שבו מספר העובדים בבניין או במתחם אינו עולה על 1,000, ובלבד שאינו פתוח לציבור הרחב ומשמש את דיירי הבית המשותף או עובדי המקום בלבד.

ד. מכון כושר בבית מלון המשמש את אורחי המלון בלבד.

8.4 ב' - הסעת נוסעים – תחנת מרכזית כהגדרתה בפקודת התעבורה, תחנת רכבת מרכזית.

8.6 א' - כלי רכב וציוד מכני הנדסי (צמ"ה), למעט חלקים משומשים: מכירתם, השכרתם, תיווך בהם, למעט אולם תצוגה לכלי רכב חדשים.

8.6 ב' - חניון בתשלום, או חניון המשמש באי מרכז מסחרי הסמוך לו.

8.9 א' - מוסך - מכונאות כללית, פחחות וצביעה (לרבות כלי רכב המונעים בגז).

8.9 ד' - מוסך – תיקון תקרים.

8.9 ו' - מוסך - מקום לתיקון ואחזקת כלי רכב, צמ"ה וחלקיהם. לרבות מוסך של עסק שאינו טעון רישוי.

9.1 א' - כלי נשק ותחמושת: מכירתם, תיקונם, אחסונם (אחסון 20 כלי ירייה ומעלה או אחסנת 100,000 כדורים ומעלה).

9.1 ב' - מטווח ירי.

10.4 א' - טקסטיל, דברי הלבשה: ייצור, צביעה, אשפרה, הדפסה.

10.4 ב' - טכסטיל, דברי הלבשה: גזירה, תפירה.

10.5- דברי הנעלה - ייצורם.

10.8 ב' - חומרי חיטוי או ניקוי - שלא לצורך מכירתם במקום.

10.9 - חומר גלם, מוצר, מכשיר או חלקיו שאינם טעוני רישוי לפי פרט אחר.

10.16 ג' - עץ ומוצריו: אחסונו ומכירתו.

10 קבוצות הרישוי

בנוסף למפרטים האחידים של גורמי רישוי חיצוניים כמפורט באתר ממשל זמין, יובאו בהמשך המפרטים האחידים של המועצה המקומית כפר כמא, לפריטי רישוי נוספים בחלוקה ל-10 קבוצות הרישוי כפי שהן מופיעות בצו רישוי עסקים. (מעת לעת יתווספו מפרטים נוספים).

קבוצה 1 – בריאות, רוקחות וקוסמטיקה

קבוצה 2 – דלק ואנרגיה

קבוצה 3 – חקלאות, בעלי חיים

קבוצה 4 – מזון

קבוצה 5 – מים ופסולת

קבוצה 6 – מסחר ושונות

קבוצה 7 – עינוג ציבורי, נופש וספורט

קבוצה 8 – רכב ותעבורה

קבוצה 9 – שירותי שמירה ואבטחה, נשק ותחמושת

קבוצה 10 – תעשייה, מלאכה, כימיה ומחצבים

שימו לב! במסגרת המפרט האחיד מפורטים גם תנאים ומסמכים הנדרשים מבעל עסק לפי דברי חקיקה שונים המכונים "הוראות לצד המפרט האחיד" – חשוב לציין שהוראות לצד המפרט האחיד מחייבות גם אם לא פורטו,לכן מומלץ לבדוק במפרט הארצי.

על כל עסק חלות הדרישות מטעם הגורמים הממשלתיים **" נותני האישור"** (משרד להגנת הסביבה, משטרת ישראל, רשות כבאות והצלה, משרד הכלכלה, משרד החקלאות ופיתוח הכפר ומשרד הבריאות) ובנוסף גם **הדרישות של "רשות הרישוי" – מועצת כפר כמא.**

בעל עסק –בבואך לקרוא את המפרט האחיד, עליך לעבור ולקיים את כל האמור בכל אחד מהשלבים המוזכרים לעיל:

<u>שלב 1</u>: קיום כל דרישות נותני האישור הרלוונטיים לפריט העיסוק / סוג העסק המסוים, המופיעים במפרטים האחידים באתר משרד הפנים.

<u>שלב 2</u>: קיום דרישות רשות הרישוי המופיעות במפרט האחיד של מועצת כפר כמא בפרק "דרישות כלליות מעסקים".
יובהר בזאת כי כל הדרישות המופיעות בפרק "דרישות כלליות מעסקים" (במפרט האחיד) הינן חלק בלתי נפרד ומחייב מהמפרט, ועל בעל העסק לעמוד בהן ככל שהינן רלוונטיות לעסקו .
באחריות בעל העסק לקרוא את הדרישות הכלליות, לבחון אלו מהדרישות רלוונטיות לגבי עסקו ולקיימן, זאת בנוסף לאמור בפרק דרישות פרטניות מעסקים.

<u>שלב 3</u>: קיום דרישות רשות הרישוי המופיעות במפרט האחיד של מועצת כפר כמא בפרק דרישות פרטניות מעסקים באחריות בעל העסק לקרוא את הדרישות הפרטניות המופיעות בטבלה, תחת מספר הפריט הספציפי של עסקו ולקיים את כל הדרישות והמגבלות המופיעות תחת מספר פריט זה.

קישורים לנותני אישור

קישורים למשרדי ממשלה, כבאות, שוויון זכויות, נגישות - מפרטים אחידים

משרד הפנים/ממשל זמין - https://www.gov.il/he/Departments/General/specifications

משרד להגנת הסביבה - http://www.sviva.gov.il/subjectsEnv/BusinessLicensingIndustry/Pages/default.aspx

משטרת ישראל - https://www.gov.il/he/departments/general/police_business_licensing

משרד העבודה והרווחה - https://employment.molsa.gov.il/Employment/SafetyAndHealth/BusinessLicensing/Pages/BusinessLicensing.aspx

משרד החקלאות ופיתוח הספר - https://www.moag.gov.il/Vet/hukim/Business_Licensing/Pages/default.aspx

משרד הבריאות - https://www.health.gov.il/Subjects/Environmental_Health/business/Pages/default.aspx

הרשות הארצית לכבאות והצלה - https://www.gov.il/he/departments/guides/guidelines_citizen

נציבות שוויון זכויות לאנשים עם מוגבלויות , משרד המשפטים - נגישות -

https://www.gov.il/he/departments/topics/accessibility_information_for_professionals

חוק רישוי עסקים -

https://www.nevo.co.il/law_html/law01/p212m1_001.htm

תקנות רישוי עסקים

https://www.nevo.co.il/law_html/Law01/p212m1_033.htm#Seif54

צו רישוי עסקים -

https://www.nevo.co.il/law_html/Law01/500_849.htm

משרד הפנים - מדריך יישומי להטמעת הרפורמה

https://www.mifam.co.il/html5/arcLookup.taf?_function=details&_ID=13377&did=2033&G=9767&SM=

חוקי עזר של מועצת כפר כמא – ניתן למצוא באתר המועצה www.kfarkama.co.il

דרישות כלליות לעסקים

יובהר בזאת כי כל הדרישות המופיעות בפרק זה הינן חלק בלתי נפרד ומחייב מהמפרט האחיד ועל בעל העסק לעמוד בהן ככל שהינן רלוונטיות לעסקו, זאת בנוסף לאמור בפרק דרישות פרטניות מעסקים המפורט בהמשך.

הדרישות הכלליות של המועצה רלוונטיות ומתווספות למפרט האחיד הנוכחי (הכולל 43 פריטי עיסוק שפורסמו, נכון ל-28.12.2020). המועצה שומרת לעצמה את הזכות להוסיף או לגרוע דרישות כלליות במפרטים האחידים הבאים שיפורסמו ביחס לשאר פריטי העיסוק בצו רישוי עסקים.

<u>כללי</u>

1. על כל פריט עיסוק המופיע בהמשך מסמך זה, חלות גם כל הדרישות של נותני האישור הרלוונטיים לפריט עיסוק זה וכל דרישות חוק רלוונטיות רלוונטיות אחרות.
2. אין באמור במסמך זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במסמך זה.
3. בנוסף לאמור בדרישות אלו, כל שינוי בהוראת הדין החל על עסקים נשואי דרישות אלו, יחול על העסקים מיום פרסום הוראת הדין ואילך ויחייב את העסק. בכל מקרה של סתירה יגברו הוראות החוק.
4. בעל עסק בתחומי מועצת מעלה יוסף,י פעיל את עסקו בהתאם לחוקי העזר הרלוונטיים לפעילות העסק ככל שפורסמו.
5. אין באמור במסמך זה כדי לפטור את המבקש רישיון מהגשת בקשה לרישיון עסק, ומקבלת האישורים המתאימים לפי החוק ולפי כל דין. ניהול עסק ללא רישיון או היתר זמני מהווה עבירה על החוק.
6. היה וקיימים בעסק עיסוקים נוספים החייבים ברישוי לפי **צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) תשע"ג-2013 ועדכון אוגוסט 2020** ,יחולו עליהם גם התנאים המסוימים שבמפרט האחיד, לכל אחד מאותם עיסוקים.
7. בנוסף לאמור בחוק, בתקנות, בחוקי העזר ובמפרטים האחידים, **על בעל העסק או מבקש הרישיון לעמוד גם**:

7.1 בהוראות תכנית בניין עיר ו / או הוראות היתר הבנייה ובהנחיות ודרישות המועצה החלים על העסק הרלוונטי:

א) תוכנית מתאר תב"ע.

ב) עסק במבנה השייך למועצה – יש לקבל את אישור מחלקת הנכסים.

ג) מבנים לשימור.

ד) מבנים מסוכנים.

לקבלת אישור ולבדיקת אפשרות לפתיחת עסק במבנים הנ"ל יש לפנות למחלקת רישוי עסקים (בקשה לחוות דעת מקדמית).

קיום תכליות דיני התכנון והבנייה (מידע כללי מתוך תיקון 34 לחוק רישוי עסקים)

- כל בקשה לרישיון עסק מועברת לאישור מהנדס הוועדה המרחבית / מי מטעמו, הבודק עמידת העסק בתכליות חוק התכנון והבנייה.
- רשות הרישוי לא תיתן רישיון או היתר לעסק שאינו מקיים את דיני התכנון והבנייה, אולם לאור תיקון 34 לחוק רישוי עסקים,רשאית היא לתת רישיון או היתר כאמור, אם סברה כי אין בהפרת דיני התכנון והבנייה בעסק כדי לפגוע במטרות המפורטות בסעיף 8 א' 1, לחוק רישוי עסקים ומהנדס הוועדה המרחבית לתכנון ולבנייה אישר כי אין בהפרה פגיעה מהותית בתכליות דיני התכנון והבנייה בשל טיבה,מיקומה, או היקפה של ההפרה כמפורט בחוק (ראו פירוט בחוק).
- מתן הסכמה להוצאת רישיון עסק ביחס לכל יתר הפרות הבנייה,מצוי בשיקול דעתו של מהנדס הוועדה ובכפוף להוראות החוק.
- נותני אישור לרישיון כגון משרדי ממשלה ואחרים, רשאים להתנגד למתן אישורם לרישיון העסק אם הם סבורים כי בהפרה לפי דיני התכנון והבנייה,יש פגיעה במטרה ממטרות הרישוי עליהם הם מופקדים על קיומם.
- חשוב להדגיש כי אין במתן הרישיון או ההיתר כאמור, כדי למנוע נקיטת הליכים לפי דיני תכנון ובנייה.
- מומלץ לעיין בנושא זה בחוק רישוי עסקים.

שילוט

1) להתקנת,הצגת ופרסום שילוט נדרש רישיון מאת ראש המועצה.
2) המבקש לפרסם שילוט, יגיש בקשה בכתב לראש המועצה.
3) רישיון לשילוט ותנאיו יינתן בין השאר על פי חוק עזר לכפר כמא (מודעות ושלטים), התשע"ט-2019 ועל פי כל דין.
4) בעד שילוט תשולם אגרה למועצה כנקבע בתוספת הראשונה לחוק העזר האמור.

עיצוב חזיתות בתי עסק

לעיצוב חזיתות בבתי עסק יידרש אישור ראש המועצה.

הצבת שולחנות וכיסאות, שמשיות, מכונות, דוכנים, מכשירים

1) ראש המועצה רשאי לתת היתר להעמיד ברחוב כיסאות או שולחנות, שמשיות, מכונות לייצור גלידה או מכונה אחרת או מכשיר אחר כיוצא באלה, על פי שיקוליו לתקופה ובתנאים שיקבע, באופן שלא יהווה הפרעה או סיכון לתנועה ולהולכי הרגל.
2) היתר כאמור יינתן לעסק בעל רישיון עסק תקף.
3) לא יינתן היתר לעסק הגורם מטרדים לסביבה,לעסק שבקשתו לרישיון עסק סורבה או לעסק שניתן לו צו סגירה שנכנס לתוקפו.
4) לקבלת ההיתר - בעל העסק יידרש להגיש בקשה להיתר להצבת שולחנות וכיסאות מחוץ לכותלי העסק. לבקשה יצורף תרשים אשר יכלול כמות השולחנות ומיקומם, גודל השטח המבוקש.
5) בקשה כאמור, תיבדק ע"י מפקח בנייה / רישוי עסקים. ככל שמולאו דרישות המועצה - יונפק היתר בהתאם.

הקמת סגירה עונתית (סגירת חורף - פרגודים)

1) עונת החורף הינה התקופה שבין 1 אוקטובר ועד 30 לאפריל.
2) ראש המועצה רשאי לתת היתר ותנאיו להקמת סגירת חורף .
3) סגירת חורף אינה מותרת, אלא אם היא מעוגנת בתב"ע תקפה ועל פי התנאים הקבועים בה.

נגישות

בתיקון 34 לחוק רישוי עסקים סעיפים 8ב' ג' נקבע בין השאר :

1) רשות הרישוי לא תיתן רישיון, היתר זמני או היתר מזורז לעסק טעון רישוי שהוא מקום ציבורי או שירות ציבורי, אלא אם קוימו בעסק הוראות הנגישות.
2) מבקש הרישיון, היתר זמני או היתר מזורז לפי העניין, ימציא לידי רשות הרישוי חוות דעת של מורשה נגישות השירות וחוות דעת של מורשה נגישות מבנים תעשיות וסביבה,שלפיהן מתקיימות בעסק הוראות הנגישות.
3) רשות הרישוי רשאית לתת למבקש רישיון על סמך חוות הדעת כאמור .
4) קיימת אפשרות כמפורט בסעיף 8 ב' לחוק, כי לגבי סוגי עסקים מסוימים תינתן רק חוות דעת אחת או תצהיר. פירוט ניתן לראות בחוק.
5) בנוסף לאמור לעיל, מבקש רישיון רשאי לבקש מרשות הרישוי שבדיקת קיומן של הוראות הנגישות תעשה על סמך חוות דעת של מורשה נגישות של העסק, או מטעם רשות הרישוי. לבדיקה כאמור יש לשלם אגרה בשיעור שנקבע בתקנות.למועד כתיבת מפרט זה עדיין לא פורסמו התקנות.

תנועה וחניה

1) העסקים המפורטים יגישו במסגרת הבקשה לרישיון עסק, תוכנית תנועה וחניה, שתועבר לבדיקה ולאישור של מהנדס המועצה.

א) מוסך לכלי רכב - בין שאר הדרישות על פי כל דין, מודגש כי תכנון פנימי של העסק יעשה באישור משרד התחבורה. נדרש תכנון הסדרי כניסה ויציאה חל איסור על חניית כלי רכב בעבודה או בהמתנה על המדרכה או על הכביש. כל העבודות יתבצעו בתוך כתלי העסק. יש להקצות בשטח המוסך מקומות חניה על פי מפתח של 3 כלי רכב לכל מתקן הרמה (ליפט).

ב) מוסך לאופנועים / קטנועים - ניתן להגיש בקשה לתמרור חניה שמורה לרכב דו גלגלי, אם בחזית העסק יש סימון לחניה ציבורית בתשלום (כחול לבן). חניית אופנועים / קטנועים תהיה אך ורק בתוך כתלי / מגרש העסק.

ג) חניון - בין שאר הדרישות על פי כל דין,יידרש הגשת תכנית תנועה וחניה ערוכה על ידי מהנדס תנועה בלבד, תמרורים, הסדרי כניסה ויציאה, חניות לנכים והעמדת אחוז, על פי הנחיית הרשות מתוך סה"כ החניות לטובת הטענת רכבים חשמליים. מומלץ לברר במחלקת הנדסה את כלל ההנחיות והדרישות.

ד) תחנת דלק - הסדרי כניסה ויציאה ועמדות טעינה לרכבים חשמליים.

ה) חנות / מרכול מעל 500 מ"ר. בנוסף לתוכנית תנועה וחניה הכוללת גם מקום מוסדר לפריקה וטעינת סחורות, העסק החייב בנגישות מלאה ממקום החניה ועד לתוך העסק לרבות תנועה חופשית על כיסא גלגלים.

ו) רחיצת כלי רכב כשיש חיבור לרחוב.

ז) עסק למכירת מכוניות.

2) העסקים המפורטים,יגישו במסגרת הבקשה לרישיון עסק, את תכנית התנועה וחניה לאישור מחלקת הנדסה.

א) משרד להשכרת כלי רכב - חייב בחניה תפעולית צמודה של 3 כלי רכב לפחות לעובדי המשרד. יש לסמן החניה בתכנית העסק. כמו כן נדרש להציג חוזה שכירות לחניות של כלי רכב של החברה שאינם מיועדים להשכרה. יידרש פתרון לחניה תפעולית לכלי רכב מסחריים, מינימום ל-10 כלי רכב.

ב) עסק להשכרת כלי רכב - נדרשת תכנית תנועה וחניה.

ג) רחיצה ידנית או ניקוי ללא מים של כלי רכב בחניון - נדרשת חניה תפעולית ל-2 כלי רכב לפחות, להמתנה לרחיצה או ניקוי .

ד) חברת הובלה וגרירה - חל איסור על חניית רכבי ההובלה, הגרירה והמנופים ברדיוס של 500 מטר מסביב לעסק. יש להחנות את רכבי ההובלה והגרירה והמנופים בחניון מוסדר המיועד לכלי רכב אלה.

ה) תיקון תקרים - העבודה תהיה אך ורק בתוך כתלי העסק / המגרש.

ו) משלוחים - עסק למשלוחים המפעיל מעל 3 אופנועים / קטנועים, חייב להציג מקום חניה לקטנועים.

3) עסקים אחרים עתירי קהל כגון: עינוג ציבורי, קניון, מרכז מסחרי, נופש, אולמות שמחה ואירועים, שעשועים, אירוח, בתי מלון, בתי קולנוע, תיאטרון, בתי אוכל, מסעדות וכיוצא בזה - רשאית רשות הרישוי לדרוש הסדרי תנועה חניה לקהל האורחים .

4) עסקים שאינם טעוני רישוי - כגון תחנת מוניות, התקנת אביזרים לכלי רכב, עסק עתיר בתנועת כלי רכב וחניה, רשאית המועצה לדרוש הסדרי תנועה וחניה.

רוכלות

1) לעיסוק ברוכלות ברחבי המועצה נדרש רישיון עסק.

2) בקשה לקבלת רישיון רוכלות תוגש למחלקת רישוי עסקים לפי חוק רישוי עסקים.

3) רשות הרישוי רשאית לתת רישיון, לסרב לתתו, לבטלו, לכלול בו תנאים, להוסיף עליהם, לגרוע מהם.

4) רישיון העסק ,ככל שיוחלט לתתו, יינתן בין השאר על פי הנקבע בחוק עזר לכפר כמא (רוכלים), התשע"ח-2018 ועל פי כל דין.

5) בעד הגשת בקשה למתן רישיון רוכלות ובעד חידוש רישיון רוכלות ישלם המבקש או בעל הרישיון, לפי העניין, אגרה לקופת המועצה בשיעור הקבוע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות) התשס"א-2000.

שפכים תעשייתיים

1) כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרים שפכים תעשייתיים, יעמוד בכל האמור בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב) תשע"ד-2014.

2) מכשירים למניעת זרימה חוזרת (מז"ח) - כל עסק, כהגדרתו בתוספת המופיעה בתקנות בריאות העם (התקנת מכשיר מונע זרימת מים חוזרת) התשנ"ב-1992, יתקין מכשיר מונע זרימת מים חוזרת למערכת מי שתייה (להלן מז"ח), בקטע הצינור שבו מקבל העסק את המים שלו מהמועצה / תאגיד המים כאמור בתקנות. בעל העסק יחזיק את המז"ח במצב תקין בכל עת ויבצע בדיקה שנתית על ידי מתקין מוסמך – כהגדרתו בתקנות האמורות .

תוצאות הבדיקה השנתית של הבודק המוסמך יועברו למועצה / תאגיד המים, ובמקביל יישמרו בעסק האישורים ל-3 שנים לפחות.

בעל העסק יבצע מיידית את כל הנדרש בממצאי הבדיקה השנתית.
במידה ובעל העסק לא יבצע בדיקה שנתית למז"ח או את מסקנות הבדיקה השנתית, תוכל המועצה / תאגיד המים, לתקן הנדרש ולחייב את בעל העסק בעלויות התיקון כולל תקורה ובמידה וקיים חשד לזיהום מערכת המים, לנתק את אספקת המים בתיאום עם משרד הבריאות.

א) בעל עסק של אחד מסוגי העסקים הבאים, נדרש לבצע דיגום שפכים כאמור בכללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים מוזרמים למערכת הביוב), תשע"ד–2014 :
- מוסכים (מכונאות רכב) ותחנות רחיצת רכב
- אולמות אירועים, מסעדות, קניונים
- מפעלי מזון ומשקאות
- משחטות, בתי מטבחיים, בתי נחירה, עיבוד דגים
- טקסטיל כולל הלבנה או צביעה
- טקסטיל ללא הלבנה או צביעה
- מפעלי ציפוי מתכות וטיפול פני שטח
- מכבסות
- תחנות תדלוק
- רפת או לול
- מפעלי עיבוד עורות
- תחנות מעבר לפסולת
- בתי דפוס
- מפעלי כימיה לפי פעילות המפעל: פרמצבטיקה, ייצור כימיקלים, קוסמטיקה ותמרוקים, דבקים וצבעים, דטרגנטים, ממיסים, חומרי הדברה,פטרוכימיה,פלסטיק,הובלת כימיקלים
- מפעלי חומרי בנייה
- בתי מלון

ב) סוגי עסקים נוספים לפי דרישת המועצה / תאגיד המים / המשרד להגנת הסביבה.

3) בעל עסק כאמור בסעיף 3 לעיל יישא במלוא עלות הדיגומים שיתבצעו העסק בבעלותו על ידי המועצה / תאגיד המים בהתאם לתעריפים שנקבעו בכללי תאגידי מים וביוב (תעריפים לשירותי מים וביוב והקמת מערכות מים או ביוב) תשע"א-2009, על כל תיקוניו.
4) בכל תקלה שבה יש חשש לחריגה מערכי הסף הרלוונטיים לשפכים המוזרמים למערכת הביוב הציבורית,כאמור בתוספת הראשונה של כללי תאגידי מים וביוב (שפכי מפעלים המוזרמים למערכת הביוב) תשע"ד–2014 , ידווח בעל העסק למועצה / תאגיד המים באופן מיידי על התקלה ויבצע את כל הנחיות המועצה / תאגיד המים והמשרד להגנת הסביבה לתיקון התקלה.

טיפול באשפה, מיחזור, כלי אצירה, מכבשים לאיסוף קרטון

טיפול באשפה

1) כל בעל עסק היוצר אשפה במהלך פעילותו, יחוייב **להפריד את סוגי האשפה** המפורטים להלן, במידה ונוצרים בעסקו ולאצרם במכלים ייעודיים בהתאם לכללי המיחזור החלים על סוגי הפסולת והמפורטים להלן :

פסולת אורגנית (רטובה) – שאריות מזון ומרכיבים אורגנים פריקים ביולוגית, ללא אריזות, כגון: פירות, ירקות, מוצרי חלב ומאפים - מכל ירוק, או דחסן או מכל טמון קרקע .

פסולת יבשה – מרכיבי פסולת בעלי תכולת רטיבות נמוכה, למעט פסולת אריזות - מכל ירוק או דחסן או מכל טמון קרקע.

פסולת אריזות - חפץ וכל חומר שהוא, המשמש או שנועד לשמש עטיפה או כלי קיבול למוצר או המשמש או שנועד לשמש לנשיאת מוצר, להצגתו או להגנה עליו וכמפורט בחוק להסדרת הטיפול באריזות התשע"א-2011 – במתקן ייעודי שתגדיר המועצה .

בקבוקי פלסטיק – יש להשליך למתקן ייעודי (כלוב) לבקבוקים, בעל עסק יידרש להתקין מתקן בהתאם לדרישות המועצה .

נייר – יש להשליך למתקן ייעודי ולפנות באמצעות חברה ייעודית .

סוללות – בתוך קופסה מתאימה לכמויות הנאספות ומשולטת לגבי תכולתה ואחת לתקופה ובהתאם לצורך לפנות באמצעות חברה ייעודית .

ברזל – ריכוז ופינוי ברזל באופן עצמאי ופינוי עצמאי לאתר או קבלן מורשה.

פסולת אלקטרונית – במתקן ייעודי שתגדיר המועצה ככל שיידרש.

2) כל עסק בתחומי המועצה בין שהוא טעון רישוי ובין שאינו טעון רישוי, חייב להיות מצויד ב**כלי לאצירת אשפה** שאושר על ידי הגורם המאשר במחלקת תברואה.

כל עסק מחויב לקבל אישור מחלקת תברואה לביתן האשפה או למסתור האשפה וכלי האצירה הנדרשים לאשפה ולפסולת למחזור, לאחר שיציג את היקף האשפה הצפוי לגורם המאשר במחלקה.

עסקים בהם יש פסולת אריזות וקרטונים חייבים במתן מענה לפינוי הקרטונים באמצעות מכבש, כלוב או כל הסדר אחר על פי דרישת הגורם המאשר במחלקת תברואה.

על פי תקנות איסוף ופינוי פסולת למיחזור (חובת פינוי פסולת למיחזור) התשנ"ח 1998,עסק שפעילותו מייצרת גם פסולת למיחזור, חייב לדווח על כמויות המיחזור שהועברו למיחזור על פי דרישות מחלקת תברואה.

3) **פינוי אשפה מעסק**

באחריות בעל העסק לאסוף את האשפה בצורה מסודרת בתוך מכלי אצירת האשפה ולהציבם במקום שנקבע לשם פינוי, מבלי לגרום לכלוך או מפגע אחר ובהתאם לכל דרישה של מפקח מטעם המועצה או של רשות הרישוי.

4) **ביתן אשפה או מסתור אשפה**

א) ככלל עסק חייב בביתן או מסתור אשפה לכלי האצירה הנדרשים לו, לאחר שיציג את היקף הפעילות הצפוי בעסק לגורם המאשר ממחלקת תברואה ויקבל התנאים לקיום העסק.

ב) במידה ולא קיים ביתן אשפה או מסתור אשפה במקום,הגורם המאשר רשאי להוציא דרישה לבניית ביתן אשפה בשים לב לנתוני העסק, הליך הכרוך בהוצאת היתר בנייה ואישור כל בעלי הנכס בבניין.

ג) במידה ויתברר שקיים ביתן אשפה או מסתור אשפה במבנה אולם הם קטנים לנפח הפעילות במקום,רשאי הגורם המאשר בהתאם לנתוני העסק, להוציא דרישה לבעל העסק לשנות את גודלם. ההליך כרוך בהוצאת היתר בנייה ובאישור כל בעלי הנכס בבניין.

ד) במידה ויתברר כי קיים מחסור בכלי אצירה, הגורם המאשר יוציא דרישה לבעלי העסק לרכוש ולהציב כלי אצירה בהתאם לנדרש ועל פי החלטת הגורם המאשר במחלקת תברואה.

5) **המלצה לכלי אצירה (פחי אשפה) בעסק**

בתוכניות העסק שיוגשו למחלקת רישוי עסקים, יצוין מיקום כלי האצירה (כלי האשפה) ומתקני המיחזור לפי הפרוט הבא:

א. שטח העסק 50-100 מ"ר - 2 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א.

ב. שטח העסק 101-150 מ"ר - 3 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א.

ג. שטח העסק 151-300 מ"ר – 5 מכלים בנפח 1100 ליטר כ"א.

* לידיעה - 3 מכלים של 360 ליטר שווה ערך למכל אחד של 1100 ליטר.

סוג כלי האצירה, כמות כלי האצירה, מיקומם יקבע ע"י המועצה.

אין לבצע רכישת כלי האצירה (פחי אשפה) לפני קבלת אישור סופי מהגורם המאשר במחלקת תברואה.

6) **<u>מיחזור פסולת</u>**

א) עסק שבתחום פעילותו נוצרת פסולת למיחזור חייב לוודא איסוף אשפה בהתאם לסוגי האשפה וזרמיה השונים למיחזור ופינוי מסודר לתוך מכלי מיחזור מתאימים

ב) בעל עסק יידרש להתקין מתקן בהתאם לאופי פעילות העסק,על פי דרישת גורם מקצוע במחלקת תברואה.

ג) כל עסק שבמהלך פעילותו נוצרת פסולת למחזור יידרש לרכוש ולהציב כלי אצירה או מתקן מתאים לסוג הפסולת למיחזור.

ד) הצבת כלי האצירה או מתקני המיחזור יהיו בשטח העסק והפעלתם תתבצע ע"י בעלי העסק או עובדיו.

ה) פסולת למיחזור תיאסף ותאוחסן בשטח העסק עד לפינוייה בהתאם להסכם התקשרות מול חברות רלוונטיות, הסכם יוצג לגורם המאשר במחלקת תברואה,ככל שיידרש.

ו) על בעל העסק קיימת חובת דיווח על כמויות הפסולת למיחזור שפונתה.

ז) בכל מקרה אין להוציא פסולת לרשות הרבים אלא בזמנים ובתנאים ולסוגי הפסולת שנקבעו ע"י מחלקת תברואה

7) **סוגי האשפה למיחזור**

קרטון, נייר, שמן בישול, שמני תעשייה, מסננים, מכלי משקה, מצברים, צמיגים, אריזות למיניהן, פסולת אלקטרונית וכל סוג פסולת אחר שתקבע המועצה ועל פי כל דין.

8) **אשפה חריגה לעסק בענף המזון**

פסולת של מזון מן החי כגון בשר ודגים, תיארז ותישמר בשקיות פלסטיק עבות וקשורות היטב שישמרו בקירור בתוך מקרר ייעודי עד להוצאתן לכלי אצירת האשפה בסמוך למועד הפינוי שיקבע בתיאום עם מחלקת תברואה.

9) **קריטריונים לרכישת מכבשים לאיסוף קרטונים בבתי עסק**

לא תצא דרישה לעסק לרכישה ולהצבת מכבשים לאיסוף קרטון, לפני ביצוע ביקורת בעסק כולל צילומים להערכה ואומדן של כמויות הקרטון המפונות על ידו. הביקורת תבוצע על ידי גורם של המועצה. שטח העסק ייקבע לפי המידע המצוי במחלקת רישוי עסקים.

הדרישות למכבש / כלוב קרטון מופיעות בטבלה הבאה:

מס"ד	סוג העסק	שטח עד 100 מ"ר	101-300 מ"ר	301 מ"ר ומעלה
1	אולם שמחות, מרכול, קניון, בית מלון , פנסיון, אכסניה, מבנה תעסוקה	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון	מכבש 10 טון או דחסן לקרטונים
2	פארמים, חנויות אופניים, שירותי הסעדה בתשלום / לא בתשלום, אולמות עינוגים, עסקים בתוך מבני ציבור עירוניים (מתקני ספורט, מתנ"סים וכדומה), בתי אבות, דיור מוגן, מוסדות סיעודיים	מכבש 3 טון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון
3	חנות ירקות, חנות מכולת, פיצוציה, בית קפה / מסעדה, מכירת שתייה חריפה, אטליז, חנות לממכר דגים	מכבש 5 טון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון
4	עסקים במוסדות חינוך ובתי ספר, מוסך, חנות לחלקי חילוף לרכב	כלוב קרטון	מכבש 5 טון	מכבש 8 טון

א. לפני הוצאת דרישה לעסק,ייערכו בדיקות שטח על ידי מחלקת תברואה על מנת לאמוד את כמות הקרטונים בעסק.

ב. בהתאם לשיקול דעת מחלקת תברואה,ניתן יהיה להמיר דרישה למכבש בדרישה להצבת קרטוניה או כל הסדר אחר.

ג. סוגי עסקים אשר אינם מופיעים ברשימה הנ"ל ייבחנו לצורך רכישת והצבת מכבש קרטונים על סמך הביקורות בשטח ועל פי שיקול דעת המועצה.

ד. לצורך קביעת האמצעי הנדרש לאיסוף הקרטון,יילקח בחשבון שטח הרצפה הקיים בעסק או שטח החצר השייכת לעסק להצבת מכבש ואחסון הקרטון.

ה. בכל מקרה שהוראות הדין יקבעו חובת מיחזור בתחומים נוספים ו / או חובת מיחזור שונה מן המפורט בטבלה,יחולו הוראות הדין.

ו. בעסקים חדשים - במידה ויידרש לבנות או להגדיל את מבנה חדר האשפה,יש לפעול על פי דרישות חוקי התכנון והבנייה, התקנות והנחיות מחלקת תברואה.

איכות הסביבה

1) רעש ואקוסטיקה

א) בעל עסק לא יגרום, כתוצאה מפעילות עסקו, לרעש בלתי סביר, כהגדרתו בתקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר), התש"ן-1990.

ב) בעל עסק שיימצא כי בית העסק שלו גורם לרעש בלתי סביר, יהיה חייב בהכנת חוות דעת אקוסטית על פי האמור במסמך "הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית" (ראה סעיף ז' בהמשך) שאותה יגיש למחלקה לאיכות הסביבה במועצה. לאחר שתאשר המועצה את חוות דעת זו כפי שהיא או בשינויים, ימלא בעל העסק את כל מסקנות חוות הדעת, באופן שיעמוד בערכי הסף לרעש, אשר קבועים בתקנות האמורות.

ג) אין להשמיע מוסיקה מחוץ למבנה העסק.אין להציב ולהפעיל רמקולים מחוץ למבנה הסגור של העסק או בחזיתות המבנה.רמקולים יוצבו אך ורק בתוך החלל הסגור של בית העסק ויכוונו למרכזו ויופעלו באופן שלא תשמע מוזיקה מחוץ לכותלי העסק. עסקים שעיקר פעילותם השמעת מוזיקה וריקודים, יחויבו בין השאר גם בהקמת מבואה אקוסטית.

ד) בעל עסק שהגיש בקשה לרישיון (חדש, חידוש, שינוי בעלות) והעסק מכיל מערכות בעלות פוטנציאל לגרימת רעש כגון מערכות מיזוג אוויר,משאבות, מפוחים, ציוד קירור וכדומה, יסמן בתוכניות ההגשה של העסק את מיקום המערכות ואת סוגיהן ויצרף את נתוני היצרן לגבי רמות הרעש הנגרמות כתוצאה מפעילות מערכות אלה.

ה) בעל העסק יתקין את המערכות האמורות ויפעילן בהתאם להנחיות המחלקה לאיכות הסביבה במועצה.הנחיות אלו תתבססנה על הנתונים שבתכנית ההגשה, באופן שכל מערכות העסק תעמודנה בדרישות התקנות למניעת מפגעים (רעש בלתי סביר) התש"ן–1990.

ו) אולמות שמחה, גני אירועים ודיסקוטקים - יחויבו בהתקנת מד רעש כקבוע בחוק ובתקנות רישוי עסקים (התקן מד רעש באולם שמחות ובגן אירועים) תשס"ז–2006 ובתקנות רישוי עסקים (התקן מד רעש בדיסקוטק) התשע"ד-2014 ובמילוי כל הנקבע בתקנות אלה.

ז) **הנחיות להכנת חוות הדעת האקוסטית ולעמידה בתקנות ובקריטריונים**

להלן הדרישות של המחלקה לאיכות הסביבה לתוכן חוות דעת אקוסטית מטעם עסק הנדרש לכך:

(1) חוות הדעת חייבת להיות מודפסת כמקובל על דפים עם לוגו של מכין הדו"ח עם תאריך וחתימה של מכין חוות הדעת.

(2) תוכן חוות הדעת יכלול את ההתייחסות לנושאים הבאים:

(3) בהקדמה לדוח יש לפרט ניסיון מקצועי ונתונים על השכלה רלוונטיים של מכין הדו"ח האקוסטי ודוגמאות של עבודות המעידות על ניסיון בתחום רעש ואקוסטיקה.

(4) פירוט ייעוד, סוג, ימים ושעות הפעילות בעסק.

(5) פירוט כל דרישות החוק, התקנות, חוק העזר והקריטריונים וההנחיות של המחלקה לאיכות הסביבה לעסק מהסוג המבוקש.

(6) פירוט מבנה העסק, כניסות ויציאות, קירות, גגות, פתחים וכו' על גבי תוכנית העסק וחתכים וכן פירוט ציוד השייך לעסק לרבות: ציוד מיזוג אויר, קירור מזון, מפוחי אוורור ועוד.

(7) פירוט השכנים והשימושים האחרים בסביבה על גבי תרשים הסביבה העלולים להיות מושפעים מפעילות העסק.

(8) פירוט מועד מדידות הרעש, מכשור, שעה, משך זמן של המדידות שבוצעו וכו'.

(9) ריכוז ממצאי מדידות רעש בתוך העסק ומחוץ לכותלי העסק מכל הצדדים (כולל בתוך הדירות במידה וישנן בבניין בו ממוקם העסק) במצבים מחמירים מבחינת פעילות הציוד ובשעה הרלוונטית שבהן פועל העסק לרבות בלילה כאשר רעש הרקע נמוך ביותר בסביבה, תוך ציון נקודות המדידה על גבי תרשים סביבתי.

(10) מסקנות לגבי רמת עמידת העסק בתקנות וכן בדרישות והקריטריונים של המחלקה לאיכות הסביבה לעניין הרעש.

(11) המלצות למניעת מטרדי רעש לשכנים ולסביבה, כגון אמצעים לשיפור בידוד אקוסטי, איטום, פתחים בחזיתות העסק, הגבלת עוצמת הקול בתוך העסק וכו', בצירוף מפרטים טכניים הנדרשים להבנת ההמלצות.

(12) אישור בכתב מטעם יועץ האקוסטי שאכן בוצעו בפועל ובמלואן כל ההמלצות של חוו"ד האקוסטית שהוכנה על ידו ונבדקה ואושרה על ידי המחלקה לאיכות הסביבה,תוצאות מדידת רעש לאחר ביצוע האמצעים שהומלצו והוכחה ליעילותם לעמידה בקריטריונים שהוגדרו ובתקנות הרעש.

2) ריח וזיהום אוויר

א) בעל עסק לא יגרום כתוצאה מפעילות עסקו לזיהום אוויר או לריח חזק או בלתי סביר, כאמור בחוק ובתקנות לעניין זה וכהגדרתו ב"נוהל להגדרת מפגעי ריח" של המשרד להגנת הסביבה .

ב) בעל עסק שנמצא, כי זיהום אוויר או ריח בלתי סביר נגרמים מעסקו,יעביר למחלקה לאיכות הסביבה במועצה את כל המסמכים הקשורים למערכות לטיפול בזיהום האוויר והריח אשר הותקנו בעסק ואת המסמכים הקשורים להפעלת המערכות ותחזוקתן השוטפת, במשך השנתיים האחרונות.

ג) לאחר שהמחלקה לאיכות הסביבה תבדוק מסמכים אלו, היא תעביר לבעל העסק את הנחיותיה לאמצעים ולפעולות הנדרשות על ידו להסרת המטרד.

ד) בהתאם לכך בעל העסק יחויב להעביר למחלקה לאיכות הסביבה תכנית עם מפרט טכני, אשר תכיל המלצות להתקנת אמצעים למניעת זיהום האוויר ומטרדי הריח. לא תאושר הוספת והתקנת ארובה חיצונית למבנה העסק ארובה תותקן אך ורק בתוך פיר פנימי הבנוי אל הגג העליון בכפוף לתקנים לעניין זה.במקרים חריגים במבנים ישנים, ניתן יהיה לבחון מול אגף ההנדסה ארובה חיצונית בכפוף לקבלת היתר בנייה.

ה) לאחר אישור התכנית אשר הגיש בעל העסק ואישורה על ידי המחלקה לאיכות הסביבה, יבצע בעל העסק את הנחיותיה.

3) זיהום קרקע

א) קרקע מזוהמת הינה קרקע שמצוי בה חומר או גז קרקע מזהם, הגורם לכך שהקרקע תהווה סיכון לבריאות הציבור או לסביבה.

ב) זיהום קרקע הינו שחרור של חומר/גז מזהם לקרקע, הגורם לכך שהקרקע תהיה קרקע מזוהמת ואם הייתה הקרקע מזוהמת טרם השחרור כאמור, יראו כל שחרור נוסף של חומר מזהם לקרקע כזיהום קרקע.

ג) במקרה שבו יש חשד או מידע על אפשרות לזיהום קרקע בשטח / בנכס שבו פועל העסק , העסק יידרש על ידי המחלקה לאיכות הסביבה לבצע סקר היסטורי / סקר קרקע / בדיקות / קידוחים / הערכת סיכונים וכיוצא בזה (בהתאם למהות והיקף הזיהום).

ד) על פי תוצאות ומסקנות הסקר/ בדיקות / הערכות / סקר הסיכונים תקבע המחלקה לאיכות הסביבה בתיאום עם המשרד להגנת הסביבה, את המשך הטיפול הנדרש בזיהום לרבות תכנית איטום ומיגון כנגד חדירת גזי קרקע כתנאי מקדים להמשך הליך רישוי העסק.

4) חומרים מסוכנים

א) על פי חוק חומרים מסוכנים, התשנ"ג-1993, לא יעסוק אדם ברעלים אלא אם כן יש בידו היתר רעלים מאת הממונה על ידי השר להגנת הסביבה. היתר הרעלים ניתן לאחר בדיקת אנשי המקצוע, כולל ביקור בעסק, בחינת הסיכונים וההערכות למניעתם וכן קביעת דרישות ותנאים לטיפול בהם, בשגרה ובחירום. רעל הוא כל חומר מן החומרים המפורטים בתוספת השנייה לחוק, בין בצורתו הפשוטה ובין מעורב או ממוזג בחומרים אחרים.

ב) תוקף היתר רעלים נקבע בהתאם לתקנות החומרים המסוכנים (אמות מידה לקביעת תוקף היתרים), התשנ"ג-2003. על פי התקנות, מסווגים העוסקים בחומרים מסוכנים לפי רמות הסיכון (לטווח המידי או לטווח הבינוני והארוך) הנשקפת מהם סכנה לאדם ולסביבה. לשם קבלת היתר רעלים, בעל העסק יפנה למשרד להגנת הסביבה.

ג) בעל עסק יעמוד בתנאי היתר רעלים.

5) אסבסט

א) אסבסט הוא שם כללי לקבוצת חומרים טבעיים בעלי מבנה גבישי של סיבים צרים וארוכים. לסיבי האסבסט תוחלת חיים ארוכה והם עמידים בפני אש, חום, קורוזיה, כוח מכני וכימיקלים. האסבסט הוכח כמסרטן בבני אדם, חדירה של סיבי אסבסט למערכת הנשימה עלולה לגרום למחלות קשות, שאינן ניתנות לריפוי, המופיעות תקופה ארוכה לאחר החשיפה הראשונית.

ב) כל שימוש חדש באסבסט אסור בישראל. עם זאת, מכיוון שהאסבסט מסוכן לבריאות רק כאשר הוא במצב התפוררות, אין מניעה מלשהות במבנים בהם מותקן אסבסט-צמנט במצב תקין.

ג) **הנחיות**

(1) בעל העסק לא יתקין מוצר המכיל אסבסט או פסולת אסבסט, ולא יבנה באסבסט, בין אם לשימוש חדש ובין לצורך תיקון, שיפוץ או חידוש לשימוש קיים.

(2) בעל העסק המחזיק במבנה המכיל אסבסט צמנט, יחזיק את מבנה האסבסט במצב תקין ללא שברים וסדקים.

(3) בעל העסק לא יבצע פעולות קידוח, חיתוך, שיוף, ליטוש, ניסור, חיתוך והשחזה במוצרים ובמבנים המכילים אסבסט.

(4) במידה וימצאו בעסק לוחות אסבסט צמנט פגומים (במצב מתפורר,סדוק או שבור) יפעל בעל העסק להסרת האסבסט ולסילוק לאתר מורשה לפי הוראות החוק, באמצעות קבלן אסבסט מורשה.

6) דין וחשבון לעניין הגנת הסביבה

המועצה רשאית לדרוש אחת לשנה מבעל עסק, להגיש לה " דין וחשבון לעניין הגנת איכות הסביבה ", בנושאי חומרים מסוכנים, זיהום אוויר, רעש, זיהום מים, שפכים, פסולת, דלקים ועוד כמפורט בחוק העזר לכפר כמא (איכות הסביבה,מניעת מפגעים ושמירת הניקיון) התש"ף-2019.

הנחיות וטרינר המועצה

1) הנחיות וטרינר המועצה לפתיחת עסק לממכר מוצרי מזון מן החי, גולמי ומבושל

א. כללי

(1) מזון מן החי הינו כל סוג של: בשר, בעלי כנף, דגים, טרי, קפוא, מצונן, מעושן, מיושן, מבושל, גולמי או מעובד לרבות מוצרים המכילים מרכיבים שמקורם מן החי.

(2) לעסק יוכנסו מוצרי מן החי / מזון ממפעלים בעלי רישיון: יצרן, עסק, רכב להובלת מזון בקירור.

(3) לעסק יוכנסו מוצרים מן החי רק לאחר שעברו בדיקה ואישור של רופא וטרינר המפקח במקומות ייצור, אחסנה והפצה.

ב. המטבח

(1) קירות העסק יהיה בנויים מחומר יציב, מכוסים בחרסינה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות. הן הקירות והן התקרה יהיה צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים. רשתות יכסו את הפתחים.

(2) במטבח תתוקן מערכת מיזוג אוויר כך שהטמפרטורה תהייה עד 24 מעלות חיוביות.

(3) כיור עבודה יהיה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ, ובעומק של 30 ס"מ לפחות.

(4) מעל הכיור יותקן ברז תקני עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתייה (חובת מים חמים באזורים של שטיפת כלים ועמדות עבודה עם מוצרים מן החי).

(5) ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפריד שומן,יוצג אישור מתקין מוסמך/אישור פינוי תקופתי.

(6) מז"ח (מונע זרימה חוזרת) יותקן לפי צורך.

(7) מנורות המטבח/ שטח הכנה מזון טרם הגשה ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים.

(8) שירותים יוקמו כך שלא יהיה קשר ישיר למטבח ולמחסן מזון.

(9) חומרי ניקוי יהיו ייעודיים לתעשיית המזון, יאוחסנו בנפרד מכל מזון, ובגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה.

ג. ציוד וסידורים פנימיים

(1) הציוד במטבח יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון. לא יימצא במטבח ציוד העשוי עץ.

(2) כלי עבודה יוצמדו לפס מגנטי הקבוע לקיר.

(3) מוצרי בשר יוחזקו בתוך כלים נקיים ושלמים הניתנים לניקוי בנקל כגון כלי נירוסטה.

ד. מתקני קירור / הקפאה

(1) כל מקרר / מקפיא יצויד במד טמפרטורה שיותקן במקום בולט לעין.

(2) בחדר קירור / הקפאה יאוחסנו מוצרי מזון על גבי מדפים, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על הרצפה.

(3) מדפים לאחסון מוצרי בשר במקררים / מקפיאים יהיו עשויים מחומר בלתי מחליד וניתן לשטיפת בנקל.

ה. מדורי עבודה

יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול במזון מן החי לפי סוגיו:

(1) מדור לטיפול והכנת בשר הודו / עוף .

(2) מדור לטיפול והכנת בשר בקר.

(3) מדור לטיפול והכנת מוצרים מדגים.

(4) המדורים הנ"ל ישמשו לטיפול והכנת מוצרים גולמיים בלבד.

(5) מוצרים שעברו טיפול תרמי יועברו לאחר הכנתם למשטח עבודה / שולחן נפרד.

(6) ההפרדה תכלול: כלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, מתקני קירור, כיור, ברז.

(7) במדור יותקן מתקן לסבון נוזלי / מגבות נייר חד פעמי, פח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל.

ו. הטיפול במוצרים מן החי

(1) **<u>אחסון מוצרים מצוננים מן החי גולמיים / מוגמרים</u>**

מוצרים מצוננים מן החי גולמיים יוחזקו בטמפרטורה של עד 4+ מעלות צלזיוס (מוצרי סושי עד 2+).

כל סוג מוצר מן החי יוחזק במקרר / חדר קירור נפרד בעל יחידת קירור נפרדת ללא אפשרות לסירקולציה משותפת (בשר, בקר, דגים, בעלי כנף).

מוצרים מן החי / מזון מוגמרים יוחזקו במקרר נפרד ממוצרים גולמיים.

(2) **<u>אחסון מוצרים קפואים מן החי</u>**

מוצרים קפואים יאוחסנו במקפיא בטמפרטורה של לפחות 18- מעלות צלזיוס.

ניתן לאחסון מוצרים מן החי במקפיא משותף ובלבד שתתקיים הפרדה באחסון במדפים נפרדים בין בשר בקר, עוף / הודו, דגים אחר, כאשר המוצרים יהיו ארוזים באריזה חיצונית מקורית תקינה בעלת תווית סימון מוצר ותאריכי ייצור ותוקף.

במקפיא מוצרים מן החי גולמיים לא יוחזקו מוצרי מזון מוגמרים / חצי מוגמרים.

(3) **<u>הפשרת מוצר מן החי / אחר קפוא</u>**

תתבצע במתקן קירור בלבד עד טמפרטורה בתוך מוצר עד 4+ מעלות צלזיוס.

לכל סוג של מוצר מן החי: בקר, עוף, דגים, אחר יהיה מתקן קירור ייעודי .

חל איסור על הפשרה במי ברז / חלל החדר.

מוצרי מזון מן החי/אחר לא יוחזקו מחוץ למקרר או למקפיא.

(4) **<u>שמירת עקיבות של מוצרים מן החי / אחר</u>**

מוצרים מן החי/אחר גולמיים מתחום העסק יהיו בעלי תווית יצרן / תוקף מקורית.

(5) **<u>מוצרים מן החי / אחר, פגי תוקף</u>**

מוצרים מן החי / אחר לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון לשימוש בהם על ידי היצרן והמסומן על גבי אריזתם.

המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו במתקן האשפה ותשמר האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן / סוכן.

מוצרים מן החי ללא סימני ייצור / פג תוקף ייחשבו כמוצרים פגי תוקף.

(6) **<u>עקיבות של סימון תאריך ייצור מקורי, או תאריך תחילת עבודה בתהליכי עבודה בבית העסק</u>**

לחומרי גלם (בשר, דגים ועופות) קפואים ומוצריהם - יש לרשום תווית יצרן מקורית ותאריך ייצור ותוקף מקורי לאחר הפשטתם מאריזה מקורית ולהצמידה לכלי שינוע / אחסון חדש בכל אצווה / מנת עבודה.

לחומרי גלם (בשר, עופות ודגים) קפואים ומוצריהם, יש לרשום להצמיד ולשמור תאריך תחילת הפשרה לאחר הפשטתם מאריזה מקורית, או לרשום תאריך הכנה למוצר ביניים, לכל אצווה / מנת עבודה לשימוש באותו יום עבודה.

ז. בשר בקר מיושן

(1) בשר בקר מצונן / מיושן בעל חיי המדף שנקבע על ידי היצרן עד 14 ימים ,יאוחסן בקירור 4-0 מעלות צלזיוס חיוביות.

(2) שימוש בבשר רק לאחר אוורור במקרר למשך שעתיים לפחות מרגע פתיחת האריזה.

(3) לאחר פתיחת אריזה, חיי המדף של הבשר 48 שעות בלבד.

(4) חל איסור על הקפאת בשר מיושן.

ח. אחסון מזון מן החי / אחר שעבר טיפול תרמי (בישול, טיגון, אפייה)

(1) מזון המיועד להגשה כמזון חם יוחזק בטמפרטורה של לפחות 65+ מעלות צלזיוס.

(2) מזון מצונן יוחזק בטמפרטורה של עד 5+ מעלות צלזיוס.

ט. ביצים גולמיות

(1) יוחזקו בטמפרטורה של עוד 20+ מעלות ובנפרד ממוצרי מזון מוגמרים.

(2) אחסון במתקן קירור מחייב מתקן המיועד לביצים בלבד.

(3) לא יבוצע שימוש בביצים גולמיות שבורות, כמו כן, לא ימכרו ולא יבוצע שימוש בביצים מעבר לתאריך האחרון לשימושן.

י. פעולות יצרניות אסורות

(1) לא תתבצענה פעולות יצרניות כגון:

(2) שימוש במכונת ואקום לצורך יישון מוצר מזון מן החי / אחר.

(3) הקפאת מוצר מזון מן החי/ אחר מצונן. מוצר מזון מן החי/ אחר קפוא, עבר הפשרה לצורך שימוש לא יעבור הקפאה בשנית. מוצר מזון מן החי / אחר שעבר טיפול טרמי לא יעבור הקפאה לצורך הארכת תוקפו.

(4) טחינת מוצרים מן החי תתבצע במכונת טחינה בעלת מנגנון קירור עצמי ובמדור הרלוונטי לסוגו.

(5) לא יתבצע אריזת מוצרים של מזון מן החי, אלא אם כן, לעיני הלקוח, או עמידה בתנאים ,דרישות וקבלת רישיון יצרן.

יא. העובדים

(1) יהיו בלבוש וכיסוי ראש ייעודי להכנת / מכירת מזון.

(2) לא יעסוק אדם חולה/הסובל מפצעים על ידיו / אצבעותיו או אם ישנה תחבושת עליהם.

(3) לא ישתה /יאכל /יעשן עובד בתחום המטבח ובמקום העבודה.

יב. שונות

(1) בעסק לא יוחזקו חפצים/סחורות/ציוד שאינם שייכים לתפעול השוטף.

(2) יש לשמור על ניקיון יסודי של העסק, המקררים וסביבת העסק.

(3) חובה לבצע הדברות שוטפות על ידי מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.

(4) בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים/יוצבו לוקרים לציוד אישי.

(5) לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

2) הנחיות וטרינר המועצה לפתיחת אטליז

א. כללי

הנחיות כלליות אלה נועדו לעזור למבקשים רישיון למכירת מוצרי מזון מן החי כגון: בשר, עופות, דגים ומוצריהם- קפואים או מצוננים ולהתמצא בחוקים, התקנות והצווים השונים העוסקים בנושא.

יודגש כי הנחיות אלה כלליות בלבד ובכל מקרה, לשון החוק היא המחייבת.

יש לזכור כי חל איסור חמור למכור בשר, עופות, דגים ומוצריהם טרם קבלת הרישיון.

א. **<u>המבנה</u>**

(1) שטח מכירת מוצרי הבשר יהיה 25 מ"ר לפחות וזאת עבור כל סוג בשר. דרישת השטח תקבע באופן נפרד לכל עסק ועסק בהתאם לסוג הבשר שיימכר בו והיקפו.

(2) שטח חנות דגים לפחות 30 מ"ר.תוספת שטח נדרשת במקום בו מוצבת בריכה.

(3) מכירת דגים מצוננים/ חיים מחייבת עסק/צוות עובדים באופן נפרד ממכירת בשר / עופות.

(4) לפחות רבע משטח העסק יהיה פנוי מכל חפץ וישמש להמתנת קונים בלבד.

(5) קירות העסק יהיו בנויים מחומר יציב (למניעת חדירת מכרסמים).

(6) קירות החנות יכוסו בחרסינה בהירה עד לגובה של 1.80 מ' לפחות, הן הקירות והן התקרה יהיו צבועים, בלי סדקים ובלי פגמים.

(7) כל דלתות וחלונות החנות יצופו ברשת למניעת כניסת זבובים וחרקים. מסך אוויר יופעל בכניסה לעסק.

(8) בעסק תהיה תאורה מספקת להנחת דעתו של וטרינר המועצה.

(9) חובת הפעלת מערכת מיזוג אויר כך שהטמפרטורה תהייה עד 20 מעלות חיוביות.

(10) יותקן ברז מים עם צינור גומי באופן שיאפשר שטיפת הקירות והרצפה. שיפוע הרצפה יבנה לכיוון מחסום הרצפה.

(11) יותקנו תעלות ניקוז מים. תעלות הניקוז חייבות להיות נקיות ונטולות ריח.

(12) כיור עבודה יהיה באורך 60 ס"מ, ברוחב 40 ס"מ, ובעומק של 30 ס"מ לפחות. יותקנו כיורים נפרדים ובצמוד למדור טיפול בבעלי כנף ולמדור טיפול בבשר בקר.

(13) מעל הכיור יותקן ברז עם מים זורמים חמים וקרים באיכות מי שתיה.

(14) ליד הכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, תקן למגבות נייר,פח אשפה עם מכסה הנפתח על ידי פדל.

(15) מכירה וטיפול בדגים חיים/מצוננים תתבצע בחנות דגים בלבד.

(16) ביוב העסק יהיה מחובר לבור מפריד שומן. יוצג אישור מתקין מוסמך / אישור פינוי תקופתי. יותקן מז"ח (מונע זרימה חוזרת) לפי צורך.

(17) מנורות ימוגנו בכיסוי פלסטיק מתאים.

ב. **<u>בית שימוש לעובדים</u>**

(1) בית השימוש לעובדים יותקן בסמוך לחנות, אבל אסור שיהיה קשר ישיר בין בית השימוש והחנות.

(2) בבית השימוש חייב להיות כיור עם מים זורמים חמים וקרים.

(3) בסמוך לכיור יותקן מתקן לסבון נוזלי, מתקן למגבות נייר ופח אשפה.

(4) העובדים יונחו לרחוץ ידיהם בסבון בכל יציאה מהשירותים.

ג. **<u>ציוד וסידורים פנימיים</u>**

(1) הציוד בחנות יהיה עשוי ממתכת בלתי מחלידה או כל חומר אחר שאושר לשימוש בתעשיית המזון, שניתן לשטיפה במים, סבון וחיטוי. לא יימצא בחנות ציוד מעץ או ממתכת מחלידה.

(2) יותקנו מדפים מנירוסטה נפרדות לכלי עבודה, מכשירים.

(3) יוגדרו מדורי עבודה נפרדים לטיפול בבעלי כנף ולטיפול במוצרי בקר. המדורים יהיו נפרדים כולל הפרדה בכלי עבודה, משטחי עבודה, מכונות טחינה, משקל, מתקני קירור, כיור ברז.

ד. **<u>מקררים ומקפיאים</u>**

(1) לכל סוג (בשר בקר, עוף, דגים, אחרים) יותקן מקרר / מקפיא נפרד. מתקן הקירור לבשר בקר, עוף ייב להיות בעל יחידת קירור נפרדת ללא אפשרות לסירקולציה משותפת.

(2) עבור מוצרים מצוננים יותקן מקרר של 0-4 מעלות צלזיוס.

(3) עבור מוצרים קפואים יותקן מקפיא של 18- מעלות צלזיוס.

(4) כל מקרר ומקפיא יצויד במד טמפרטורה שיותקן במקום בולט לעין.

(5) בחדרי הקירור וההקפאה, המדף התחתון יהיה בגובה של 30 ס"מ לפחות מהרצפה. אין להחזיק מוצרי מזון מן החי ישירות על הרצפה.

(6) מדפים לאחסון מוצרי בשר במקררים/מקפיאים יהיו עשויים מחומר בלתי מחליד, ניתן לניקוי וחיטוי .

(7) נפח קיבולם של המקררים /מקפיאים יהיה מתאים לנפח המוצרים מן החי הנמצאים תוך העסק בכל זמן נתון.

ה. **<u>שולחן המכירה</u>**

(1) השולחן יהיה עשויי ממתכת בלתי מחלידה.

(2) לשולחן המכירה יש להתקין זכוכית (ויטרינה) בגובה של 1.60 מ' לפחות מהרצפה ובאופן שימנע מגע בין הקונים למוצרי גלם.

ו. **<u>בול לקיצוץ</u>**

(1) על הבול להיות מחומר פלסטי קשיח ניתן להזזה, לניקוי וחיטוי.

(2) לכל מדור יותקן בול עבודה נפרד.

ז. **<u>חומרי ניקוי</u>**

(1) ירוכזו ויאוחסנו בנפרד מכל מזון.

(2) חובה להשתמש בחומרי ניקוי וחיטוי המאושרים לשימוש בתעשיית המזון ובמכלים בעלי סימון המעיד על תוכנם. חומרי ניקוי יוחזקו בגובה 30 ס"מ לפחות מהרצפה ולא בצמוד למזון.

ח. **<u>שלמות וניקיון הכלים הרהיטים</u>**

(1) המדפים, השולחנות, המאזניים, הסכינים, הגרזנים, מסורים, הוִוים, מכונות לחיתוך בשר וכל הרהיטים והכלים יהיו שלמים ונקיים בכל עת.

(2) יש להצמיד לקיר פס מגנטי המשמש לייבוש ואחסון נאות של סכיני העבודה ולסמן בצבע נפרד כלי עבודה לבשר עוף / בקר / דגים.

ט. **<u>מסך אויר / וילון PVC מלכודות מעופפים</u>**

(1) יש להתקין בכניסה לעסק מסך אויר באופן שתמנע כניסת מעופפים.

(2) חובה להציב מלכודות חשמליות בעסק ללכידת מעופפים.

(3) בכניסה לחדרי קירור/מקפיא יש להתקין וילונות PVC לשמירת שרשרת קירור והפחתת לחות בתוך מקרר/מקפיא בעת פתיחת דלתות.

י. **<u>אשפה</u>**

(1) בעסק יהיה ליד כל שולחן עבודה לפחות פח אשפה אחד מחומר פלסטי עם מכסה.פח האשפה יהיה סגור בכל עת.מומלץ שימוש בפח עם פדל.

(2) פחי האשפה, בחלקם הפנימי,יהיו בעלי שקיות ניילון חד פעמיות בעובי המתאים לבל יקרעו.

(3) נוהל פינוי אשפה מהעסק יתואם מול מנהל מחלקת תברואה במועצה.

יא. **<u>מסור</u>**

(1) ניקוי יסודי יבוצע בתום כל פעולת ניסור.

(2) לא יבוצע שימוש למאכל / אחר בנסורת.

יב. **<u>העובדים</u>**

העובדים יהיו לבושים בכל עת ב:

(1) חלוק לבן ונקי בעל שרוולים קצרים.

(2) כובע לבן ונקי.

(3) סינר עשוי גומי או חומר אחר שאינו סופג נוזלים והניתן לניקוי שאורכו עד למטה מהברכיים.

(4) לא יעסוק אדם חולה או הסובל מפצעים על ידיו ואצבעותיו או אם ישנה תחבושת על ידיו או אצבעותיו.

(5) לא ישתה ולא יאכל עובד בתחום המכירה/עבודה אלא במקום שיועד לכך מראש.

יג. **<u>שונות</u>**

(1) אסור להחזיק בעסק חפצים או סחורות שאינם שייכים לעסק למכירת מוצרי מזון מן החי או מכשירי/כלי עבודה המשמשים לפעולות יצרניות אסורות כגון: מכונת ואקום, מכונה לעשיית מוצרי נקניק, אחר.

(2) יש לשמור על ניקיון יסודי של העסק, המקררים וסביבת העסק.

(3) חובה לבצע הדברות שוטפות על ידי מדביר מוסמך ולשמור אישורים המעידים על הביצוע.

(4) בעסק יוגדר מקום לתליית בגדי העובדים, יוצבו לוקרים לציוד אישי.

(5) לא ישמש העסק כמקום מגורים ולא יהיה לו קשר ישיר למקום שכזה.

יד. **<u>בשר טחון</u>**

(1) אין לטחון בשר מראש אלא לעיני הלקוח בלבד.

(2) מכונת הטחינה תהייה מצוידת בגוף קירור פנימי בטמפרטורה 0-2 מעלות צלזיוס ותהייה בעלת מד בקרת טמפרטורה.

(3) טחינת הבשר תתבצע על שולחן עבודה ייעודי.

(4) לכל סוג מוצר מן החי (בעלי כנף, בקר), תהייה מכונת טחינה נפרדת.

טו. **<u>הטיפול במוצרים מן החי</u>**

(1) אין לקבל לעסק מוצרי בשר, עוף, דגים ומוצריהם שלא עברו בדיקה ואישור ע"י רופא וטרינר במקומות ייצורם והפצתם מטעם תאגיד הווטרינרי/ווטרינר המועצה..

(2) בעסק, במתקני הקירור / ההקפאה או במדוריו אסור להחזיק, למכור או להעביר לאחר מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם ו / או פגי תוקף לשימוש. מוצרים מן החי שאינם ראויים למאכל אדם מכל סיבה שהיא, או שקיים ספק לגבי טיבם ואיכותם.

(3) מוצרי מזון מן החי יוחזקו אך ורק במתקני קירור / הקפאה.

טז. **<u>עטיפת מוצרים מן החי</u>**

(1) אסור לעטוף מזון מן החי בחומרי עטיפה משומשים או בעיתונים.

(2) מותר להשתמש רק בנייר לבן נקי וחדש בלבד או בכל חומר עטיפה אחר המאושר לתעשיית המזון.

יז. **<u>שמירת עקיבות של מוצרים מן החי</u>**

(1) אחסון והצגה למכירה של מוצרים מן החי תתבצע אך ורק אם נשמרת עקיבותם מקור ותפוגה של חומרי הגלם.

(2) בעסק מותרת מכירת מוצרים קפואים / מצוננים אשר נארזו וסומנו מראש על ידי יצרן בעל רישיון יצרן ועסק כדין.

יח. **<u>פעולות יצרניות אסורות</u>**

(1) חל איסור מוחלט על הפשרת המוצרים מן החי / מזון קפואים ומכירתם כמצוננים.

(2) חל איסור על הקפאת מוצרים מן החי מצוננים ומכירתם כקפואים.

(3) חל איסור מוחלט על ביצוע פעולות ייצור ללא רישיון יצרן בתוקף ו/או אי עמידה בהנחיות של משרד בריאות לאטליזים בקטגוריות א', ב1, ב2, ג', כגון: תיבול, שימוש במרינדה, שימוש בירקות, הקפאת בשר טרי, אריזת בשר טרי באריזות מראש, אריזת בשר בעטיפת וואקום, פירוק האריזה מחדש באריזות משנה עצמיות של מוצרים מן החי קפואים או כל פעולה יצרנית אחרת.

(4) לקבלת מידע נוסף ודרישות לאטליזים לפי קטגוריות יש לפנות לווטרינר המועצה. משרד הבריאות מגדיר ארבע קטגוריות לאטליזים, כאשר בעתיד הקרוב קטגוריות ב1' ו- ב'2 יאוחדו לקטגוריה ב'1 .

להלן: 4 סוגי קטגוריות הקיימים ינואר 2020

קטגוריה א' – (אטליז בסיסי) – מכירת בשר ארוז מראש בלבד,

קטגוריה ב'1 – שירות ללקוח לנגד עיניו ולפי בקשתו,

קטגוריה ב'2 – "הכנה למכירה", אריזה מראש ,

קטגוריה ג' – ייצור ומכירה במסגרת רישיון יצרן בתוקף.

יט. **<u>מוצרים מן החי פגי תוקף</u>**

(1) מוצרים מן החי כגון בשר, דגים, עופות ומוצריהם כולל תבשילים, סלטים, ממרחים, טרי, מצונן, קפוא לא יאוחסנו בתחום העסק מעבר לתאריך האחרון המומלץ לשימוש בהם, המסומן על גבי אריזתם.

(2) המוצרים יוחזרו לספק בסמוך וטרם פג תוקפם או יושמדו במתקן האשפה ותשמר האריזה המקורית הריקה לצורך זיכוי מול היצרן.

(3) מוצרים מן החי ללא סימני ייצור / פג תוקף, ייחשבו כמוצרים פגי תוקף.

כ. **<u>בשר מופשר (לשעבר מיושן)</u>**

(1) הצגה למכירה והטיפול בבשר מיושן יהיו בהתאם להנחיות משרד הבריאות ל"ייצור, שיווק ומכירה של בשר מיושן".

(2) מכירתו מותרת רק בעסק בעל רישיון עסק למכירת בשר בקר טרי.

(3) הבשר יימכר באריזה קמעונית בלבד.

כא. **<u>טיפול בדגים</u>**

(1) מוגדר כמחלקה נפרדת עם עובדים נפרדים באם המחלקה הינה חלק ממרכול.

(2) עסק נפרד מאטליז לממכר מוצרי בעלי כנף, מוצרי בשר בקר, שטחו יהיה 30 מ"ר לפחות.

(3) כל ההנחיות הרלוונטיות שנדרשות מאטליז תקפות לפי העניין גם בעסק לממכר דגים.

(4) בעסק לממכר דגים לא קפואים, יוקצה חדר עבודה מיוחד בשטח של תשעה מטר רבועים לפחות עבור ניקויי הדגים תוך שימוש בכפפות מגן.

(5) בעסק יהיה מכל לאיסוף פסולת בגודל מתאים.

(6) ניקויי הדגים יעשה אך ורק על גבי שולחן מנירוסטה הכולל כיור, ברז ושאר הדרישות הנלוות.

(7) בעסק שבו מוכרים דגים חיים, יש להתקין הפרדה פיזית ממשית כך שלא תהיה כל אפשרות למגע של הלקוח עם הדגים החיים..

(8) עובדים הבאים במגע עם הדגים, יעשו זאת עם כפפות ולבוש מתאים למניעת כל אפשרות דקירה על ידי הדג.

(9) חובה להציב באזור מכירת הדגים שלט אזהרה לציבור:

(10) אסור לגעת בדגים שלא נוקו. מגע עם דגים שלא נוקו עלול לגרום לפצעים קשים בידיים בעקבות דקירה.

(11) הדגים יימכרו אך ורק לאחר ניקוי כולל והסרת הסנפירים והזימים.

(12) בריכה לדגים חיים – גודלה, מיקומה והאביזרים הנלווים ייקבעו על ידי וטרינר המועצה ובאישורו. מחייב תוספת שטח ל-30 המ"ר המינימלי. המים יהיו באיכות מי שתייה, בבריכה לא יהיו דגים שאינם חיים.

(13) דגים יימסרו ללקוח רק לאחר המתתם וניקויים מקשקשים.

(14) דגים שאינם חיים יכוסו בפתיתי קרח, בטמפרטורה שלא תעלה בתוך הדג על 0 מעלות צלזיוס ויוחזקו בכלי נירוסטה במקרר ויטרינה כך שיימנע מגע ישיר של הצרכנים.

(15) בעסק תותקן מכונה לייצור קרח ממקור מי שתייה כולל מז"ח.

(16) יותקנו תעלות ניקוז מים כולל רשת איסוף.

כב. **<u>חוקים והנחיות עיקריות רלוונטיים</u>**

(1) חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015.

(2) הנחיות לטיפול וייצור למכירה במקום, של בשר ובשר בעלי כנף, באטליזים או במחלקת אטליז במרכולים (פריטים 4.7ג'-ד', 4.4ב'-ו', לצו רישוי עסקים (משרד הבריאות 8/4/2016).

(3) הנחיות משרד הבריאות לטיפול וייצור, למכירה של בשר ובשר בעלי כנף באטליז, והנחיות בנושא הכנה ומכירה במקום של עוף בגריל.

(4) הנחיות בנושא "תנאי תברואה נאותים למרכולים" 2008, משרד הבריאות.

(5) הנחיות משרד הבריאות, שירות המזון, ייצור, אחסנה, הובלה ושיווק של בשר בקר מיושן.

(6) חוק רישוי עסקים, תנאים מיוחדים לאטליזים ולחנויות לממכר בשר, תנאים מיוחדים למקומות לממכר דגים.

עסקים במרכזים קהילתיים ובאולמות ספורט

1) לפני הפעלת עסק במרכז קהילתי, באולם ספורט,יש לבדוק במחלקת רישוי עסקים במועצה את הצורך ברישיון עסק לסוג העיסוק והפריט המבוקש.
2) בדרך כלל,מספר המושבים המצוי באולם (יותר או פחות מ-500 מושבים) ,מהווה אינדיקציה לקביעת הגורמים המאשרים בהליך הרישוי.
3) הפעילות המתבצעת באולם תיבחן לפי אופייה לשם קביעה האם נדרש להוציא בגינה רישיון עסק או לא נדרש.
4) רישוי אולמות ספורט מתחלק לרישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם הינו עד 500 מושבים ורישוי אולמות אשר מספר המושבים בהם עולה על 500 מושבים.
5) הבדלי הרישוי ביניהם הינו בנותני האישור הנדרשים למתן הרישיון. (בצו רישוי עסקים יש פירוט של גורמי הרישוי).
6) אולם אימונים ללא קהל עד 500 מושבים, אינו טעון רישוי עסק.אולם אימונים מעל 500 מושבים טעון רישוי עסק.
7) אולם המשמש להרקדות ולימוד ריקודים כולל ריקודי עם, אינו טעון רישוי עסק לסוגי פעילויות אלה.

8) אולם המשמש למשחקי ליגה ומשחקי ספורט בנוכחות קהל,עם תשלום או ללא תשלום,ללא קשר למספר המושבים באולם, טעון רישיון עסק.
9) אולם ספורט במוסד חינוכי המשמש את המוסד בלבד, ללא קשר למספר המושבים,אינו טעון רישוי.
10) משחקי ספורט בין תלמידי אותו מוסד חינוכי בו מצוי אולם הספורט,ייחשב כשימוש של המוסד החינוכי באולם ואינו טעון רישוי עסק.
11) פעילות חוגים באותו אולם לא תהיה טעונת רישוי עסק.
12) פעילות ספורט חובבנית לצרכי אימונים בלבד, ללא משחקי ליגה וללא נוכחות קהל,אינה טעונה רישוי עסק.
13) יש להדגיש כי בנוסף לאמור לעיל, חלים על הפעילויות באולמות וללא כל קשר לרישוי עסקים, כל החוקים, התקנות, ההנחיות, ההוראות, חוזרי מנכ"ל וכל הנדרש על פי כל דין ,וכן הנחיות ודרישות "נותני אישור" וגורמים נוספים כגון: משרדי החינוך, הספורט והמדע, הבריאות, הפנים, הגנת הסביבה, התמ"ת, משרד העבודה והרווחה, מינהל הבטיחות והבריאות התעסוקתית, משטרה, כבאות והצלה, פיקוד העורף ועוד.

מקומות לעריכת משחקים (משחקים אלקטרוניים)

1) סעיף 2.ב לחוק רישוי עסקים מגדיר "משחקים" - משחקים באמצעות מכונות המופעלות באופן מכני או חשמלי או בדרך אחרת וכן משחקי ביליארד, קלפים, קוביות וכיוצא בזה.
2) בעסק של עריכת משחקים כולל מועדון משחקים, רשאית רשות הרישוי להשתמש בסמכותה לפי חוק זה, באופן קבוע או מזמן לזמן, גם מתוך התחשבות בצרכי הסדר הציבורי, שלום הציבור או טעמים חינוכיים, אף לעניינים אלה:

א) איסור פתיחת מקום לעריכת משחקים באזורים מסוימים.
ב) הגבלת מספר הרישיונות באזורים מסוימים.
ג) איסור סוגים מסוימים של משחקים.
ד) הגבלת מספר הרישיונות לסוגי משחקים מסוימים.
ה) הגבלת שעות הכניסה למקום לעריכת משחקים.
ו) הגבלת גיל המותרים בכניסה למקום האמור.
ז) איסור או הגבלה של פעילות נוספת באותם חצרים.

3) בכל מקום המשמש כמקום בילוי לילדים ובני נוער עד גיל 18, תיבחן בכפוף לאמור לעיל מתן רישיון עסק בתנאי ששטח המקום לעריכת המשחקים אינו עולה על רבע משטח מקום הבילוי לילדים / נוער.
4) לא יותרו עסקי משחקים כולל מועדוני משחקים, בבניין מגורים ובבניין משולב למסחר ומגורים שברובו מכיל דירות מגורים.
5) לא יותרו משחקים בעלי אופי של הימור כגון בינגו, פוקר, וכיוצא בזה.
6) לא תותר פעילות נוספת בין כתלי העסק.
7) מותרת השמעת מוזיקת רקע בלבד בתנאי שאינה נשמעת כלל מחוץ לכותלי העסק.
8) בעסק ימצא דרך קבע, אדם האחראי על קיום תנאי הרישיון.
9) בבית מלון ניתן להוציא רישיון עסק בכל מבנה, בתנאי שמועדון המשחקים אינו פונה לחזית הרחוב.
10) בקניון (כהגדרתו בצו רישוי עסקים) לא יותר מרישיון אחד, ובתנאי שלקניון יש חברת ניהול פעילה.

תשתיות נדרשות להקמת בית אוכל ואולמות שמחות

כללי

1) התשתיות הנדרשות להפעלת בית אוכל, נועדו לאפשר את הפעלת העסק בתנאי תברואה נאותים ,לשמור על בריאות הציבור ובטיחותו ולמנוע הפרעות, מטרדים ומפגעים סביבתיים.
2) בצו רישוי עסקים מוגדר 'בית אוכל' - מקום הכנה או הגשה של מזון לצריכה במקום או מחוצה לו למעט ייצור מזון.
3) בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים לבתי אוכל), תשמ"ג-1983, נקבע בין השאר מהו המזון המותר להכנה ומכירה בעסק, מהם השטחים המינימליים הנדרשים להפעלת העסק,תנאי תברואה, מתקנים, תשתיות, אמצעים, ציוד, איוורור, תחזוקה ועוד.
4) התשתיות נקבעות על ידי משרד הבריאות בהתאם לסוג העסק המבוקש ולכן חשוב לבדוק מולם את הנושא עוד טרם פתיחת העסק.
5) המגמה היא לתכנן את תשתיות בתי האוכל באופן מודולרי ולקבוע את מספר המדורים וגודלם על פי העיסוק המבוקש ומספר הסועדים הצפוי.
6) לדוגמה: עסק המבקש להכין מאכלי בשר מבשר גולמי,יידרש לתכנן מדור בשר. עסק המבקש להכין גם דגים,יידרש לתכנן בנוסף מדור דגים. עסק המבקש גם לאפות דברי מאפה ,יידרש לתכנן מדור אפייה ועוד .

7) להלן באופן כללי, פירוט **שטחי המינימום** לתפעול עסק כאמור, בהתאם לסוג בית האוכל, תוספת שטח נדרשת על פי מספר מקומות הישיבה. קביעת השטחים הסופיים נתון לשיקול דעת משרד הבריאות ורשות הרישוי בכפוף לאשור גורם מקצועי רלוונטי. כמו כן, יש פירוט לסוג המזון המותר להכנה ולמכירה במקום. (פירוט ראו בתקנות כמפורט בסעיף 3 לעיל).

סוג העסק	שטח מינימלי	פירוט השטחים וסוג המזון המותר להכנה ומכירה (לחלק מהעסקים)
אולם שמחות פריט 7.9	על היקף הפעילות	שטח המטבח הוא 20% מהשטח הכללי של האולם. מחסן הוא 12% מהשטח הכללי של האולם חדר אוכל וחדרי שירותים ביחד הם 68% מהשטח הכללי של האולם. נדרש חדרי הלבשה לעובדים, כנקבע בתקנות.
מסעדה פריט 4.2 ב'	55 מ"ר	מטבח - 12 מ"ר, מחסן - 8 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים) - 35 מ"ר. סה"כ 55 מ". במסעדה שבה מעל 30 מקומות ישיבה: • יוספו למטבח ולמחסן 0.40 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. • יוספו לחדר אוכל 1.0 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. הדגשים מיוחדים: דרישה לתוספת שטח תיקבע בהתאם למפורט בפרשה טכנית. במסעדה מותר להכין ולמכור ארוחות מבושלות.
בית אוכל להכנת אנטרקוט, בשר אחר, על הפלנצ'ה פריט 4.2 א'	55 מ"ר	תנאים והדגשים בדומה לתנאים של מסעדה
בית קפה	45 מ"ר	מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא

פריט 4.2 ב'		לשירותים) - 29 מ"ר. סה"כ 45 מ"ר. הדגשים מיוחדים: בבית קפה שבו מעל 30 מקומות ישיבה: • יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. • יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. בבית קפה מותר: • להכין ולמכור משקאות חמים, כרכים מכל סוג, חביתות או סלטים ותבשילים שאינם מכילים מזון מן החי לשם צריכה במקום. • למכור עוגות , ממתקים, גלידות או משקאות קרים בתנאי שהמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים. בבית קפה אסור: • להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר עוף למעט נקניק או נקניקיות.
בית אוכל להכנה והגשת חומוס, פול סלטים פריט 4.2 ב'	45 מ"ר	מטבח - 10 מ"ר, מחסן -6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים - 29 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ- 45 מ"ר
בית אוכל לאפיה ולהגשת בורקס פריט 4.2 ב'	39 מ"ר	מטבח - 10 מ"ר, מחסן – 6 מ"ר חדר אוכל וחדרי שירותים – 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 39 מ"ר הערות ודגשים: • מותר לאפות בורקסים קפואים ולמכור בורקס לשם צריכה במקום או מחוץ לעסק, בורקס קפוא יסופק מיצרן מזון בעל רישיון יצרן בתוקף. • אסור להכין , להחזיק, או למכור מאכלים המכילים בשר , עוף או דגים

		למעט נקניק ונקניקיות. • במזנון בורקס שבו מכינים דברי מזון נוספים, ייקבעו שטחים נוספים בהתאם לפעילות בעסק.
פיצרייה או פיצרייה עם משלוחים פריט 4.2 ב'	39 מ"ר	מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים) - 23 מ"ר. סה"כ 39 מ"ר. הדגשים מיוחדים: • מותר להכין ולמכור פיצה לשם צריכה במקום או מחוץ למקום. • אסור להכין, להחזיק או למכור מאכלים המכילים בשר מן החי לרבות דגים, בשר ועוף, למעט שימורי דגים, נקניק ונקניקיות. בפיצרייה שבה מעל 30 מקומות ישיבה: • יתווספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. • יתווספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. • מעל שלושה קטנועים למשלוחי פיצה, יש לקבל אישור מחלקת התנועה. כמו כן יש להקצות חניה תפעולית לקטנועי המשלוחים.
מזנון, בית אוכל אחר לרבות הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום ושאינו עסק שעיקר פעילותו הגשת משקאות משכרים לצורך צריכה במקום ההגשה כגון : פאב, בר, מסבאה.	35 מ"ר	מטבח - 8 מ"ר, מחסן - 4 מ"ר, חדר אוכל והשירותים (כולל מבוא לשירותים) - 23 מ"ר. סה"כ 35 מ"ר. הדגשים מיוחדים: במזנון שבו מעל 30 מקומות ישיבה: • יוספו למטבח ולמחסן 0.30 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף. • יוספו לחדר אוכל 0.50 מ"ר לכל מקום ישיבה נוסף במזנון מותר: • להכין ולהגיש משקאות חמים, כריכים, מרקים מכל סוג, חביתות או

פריט 4.2 ב'		סלטים לצריכה במקום. • למכור עוגות, ממתקים, גלידות או משקאות קרים בתנאי שמוצרים נקנו ממקור בעל רישיון לפי חוק רישוי עסקים. במזנון אסור: • להכין תבשילים, להחזיק או למכור מאכלים המכילים מזון מן החי לרבות דגים, בשר ועוף למעט נקניק או נקניקיות.
פאב או בר או מסבאה, או דאנס בר עם הגשת משקאות משכרים לצריכה במקום. פריט 4.8	35 מ"ר	מחסן משקאות - 4 מ"ר, אולם ישיבה וחדרי שירותים (כולל מבוא לשירותים) - 31 מ"ר. סה"כ 35 מ"ר. הדגשים מיוחדים: • בעסק מותר להגיש משקאות קלים ומשכרים. • בפאב שבו מתקיימת גם הכנת מזון , ייקבעו השטחים הנוספים של המטבח והמחסן מתוך כלל השטח בהתאם לפעילות. המתבצעת בעסק.
בית אוכל להגשת גלידה מוכנה ממקור מאושר. פריט 4.2 ב'	35 מ"ר	מטבח - 10 מ"ר, מחסן – 6 מ"ר חדר אוכל וחדרי שירותים – 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 39 מ"ר
בית אוכל להכנה ולהגשת סביח פריט 4.2 ב'	35 מ"ר	מטבח - 8 מ"ר, מחסן 4 מ"ר, חדר אוכל ושירותים - 23 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 35 מ"ר.
בית אוכל לפלאפל פריט 4.2 ב'	31 מ"ר	מטבח - 10 מ"ר, מחסן - 6 מ"ר, חדר אוכל ושירותים- 15 מ"ר (כולל מבוא לשירותים). סה"כ 31 מ"ר. הדגשים מיוחדים: • במקום מותר להכין ולטגן פלאפל, להכין תוספות לפלאפל מירקות לא מבושלים, טריים לשם צריכה במקום.

		• אסור להכין ולהחזיק או להגיש מאכלים מן החי לרבות דגים, בשר ועוף. • במקום אסורה המכירה בשירות עצמי.
בית אוכל להכנה ומכירת מזון מחוץ למקום הכנתו - TAKE AWAY משלוחים פריט 4.2 ג'	בהתאם לסוג ואופי הפעילות	שטח העסק ייקבע בהתאם לפעילות בו בכפוף ל"פרשה טכנית". שטח אולם מכירה לא יפחת מ-15 מ"ר. הדגשים מיוחדים: • המכירה בקמעונאות בלבד. • העסק יעמוד בדרישות לבית אוכל על פי תקנות רישוי עסקים- תנאים התברואיים נאותים לבתי אוכל 1983. • יש להגיש לאישור משרד הבריאות בנוסף לתכנית העסק גם "פרשה טכנית" מפורטת הכוללת את תהליכי הכנת המזון ואחזקתם טרם המכירה (קירור, חימום ועוד).

חיוני לוודא שהנכס המיועד לעסק מאפשר את קיום התשתיות הדרושות לסוג העסק המבוקש.

בנוסף למידע הכללי כאמור לעיל, חלים על העסק כל החוקים, התקנות, חוקי העזר, מפרטים, הנחיות ודרישות כל גורמי הרישוי ועל פי כל דין.

בית אבות, מוסד סיעודי, דיור מוגן

<u>הגדרות</u>

1) "בית אבות" - הינו עסק טעון רישוי על פי פריט 7.1 ג' לצו רישוי עסקים.
2) "מוסד סיעודי"- אינו טעון רישוי עסק.
3) "דיור מוגן" - אינו טעון רישוי עסק.

א. "**בית אבות**" מוגדר בצו רישוי עסקים - מקום המשמש, או הנועד לשמש, כולו או בחלקו, מקום מגורים לזקנים, שהגיעו לגיל הפרישה כמשמעותו בחוק גיל פרישה, התשס"ד-2004 כשהם מחוץ למשפחתם, למעט מוסד רפואי כמשמעתו בסעיף 25 לפקודת בריאות העם.

ב. המגורים בבית אבות, הינם בחדר או במערכת חדרים שאינם יחידות דיור עצמאיות וכל השירותים מסופקים לקשישים באמצעות בית האבות.

ג. רישיון לבית אבות הינו מורכב ויכול להכיל מספר פריטי רישוי בהתאם לפעילות במקום.

ד. פריטי ודרישות רישוי אפשריים הינם לחדרי אוכל, מטבח, מסעדה, בית אוכל, בריכת שחייה, מכון כושר, מכבסה, מספרה, מסג', פדיקור, חניון ועוד.

ה. לכל אותם פריטי רישוי נדרש בין השאר אישורים של נותני אישור כגון : כבאות והצלה, משרד הבריאות, משרד הגנת הסביבה, משרד העבודה,נגישות ועוד.

ו. חשוב מאד לכלול בבקשה לרישיון עסק את כל הפעילויות המתוכננות בבית האבות על מנת שמחלקת רישוי עסקים תקבע ותסווג את פריטי הרישוי הנדרשים ברישיון העסק ואת ההנחיות והדרישות.

ז. **מוסד סיעודי** -מוגדר כמוסד רפואי/בית חולים, וכאמור אינו טעון רישוי עסק ,אולם עליו לעמוד בין השאר גם בנדרש ב'פקודת בריאות העם' ועל פי כל דין.

ח. **דיור מוגן** - מוגדר בחוק הדיור המוגן כמקבץ דירות המיועד למגורי דיירים, הבנוי במבנה אחד או בכמה מבנים סמוכים, שבו מוצעים לדיירים , תמורת תשלום מצדם, שירותים נוסף על שירותי אחזקה, ניקיון או שמירה.

ט. דייר מוגדר הינו מי שמלאו לו שישים שנים ומתגורר בדירה בבית דיור מוגן וכן בן זוגו המתגורר עמו בדירה.

י. לפיכך, ההבדל המהותי בין בית אבות לבין דיור מוגן הינו יכולת ניהול חיים עצמאיים בדיור מוגן כאשר בכל דירה ניתן לנהל משק בית עצמאי ובהבדל הגילאים להם מיועד המוסד.

יא. בנוסף לעמידה בכל דרישות החוק והתקנות ועל פי כל דין, דיור מוגן צריך גם 'רישיון הפעלה' מטעם הממונה על בתי דיור מוגן במשרד הרווחה והשירותים החברתיים.

בית מלון, פנסיון, אכסניה, מתקני אכסון ואירוח תיירותי

1) בנוסף לדרישות נותני האישור כגון: משטרה, כבאות והצלה, משרד הבריאות, משרד העבודה, הגנת הסביבה ורשות הרישוי - תכנון המתקנים הפיזיים מחייב עמידה גם בתקנים והדרישות של משרד התיירות.
2) חשוב מאד לפנות למשרד התיירות לקבלת מידע דרישות והנחיות מטעמם לסוג העסק המבוקש.
3) ככלל, הקמה של עסק והפעלתו מחייבים בין השאר עמידה בחוק שוויון בעלי מוגבלויות, נגישות, גישה נוחה לאורחים, אי קיום מפגעים סביבתיים ואקוסטיים, הסדרי תנועה וחניה, תקנים פיזיים, הנחיות פיקוד העורף וכל החוקים והתקנות ועל פי כל דין.
4) מומלץ לפני הקמת עסק כאמור, לפנות למחלקת רישוי עסקים במועצה לקבלת מידע, הנחיות ודרישות.

חניונים

1) חניון שאינו ציבורי, שלא גובים תשלום על החניה בחניון ואשר אינו פתוח לקהל הרחב, אינו טעון רישיון עסק. על חניון מסוג זה חלים דרישות והנחיות על פי כל דין.
2) על כל חניון טעון רישוי חלים הנחיות ודרישות כגון: עיצוב, תשתיות, סימון מקומות החניה כולל לנכים, מבנה כניסה ושער, שילוט, תאורה, מתקני עזר, בטיחות, אחזקה, סדר וניקיון, נגישות, דרישות משטרה, כבאות והצלה, הגנת הסביבה, הסדרי תנועה, תמרור ועוד ועל פי כל דין.
3) חניונים תת-קרקעיים יידרשו להתקין מערכת אוורור מאולץ הכוללת בין השאר מערכות מאווררים, מפוחים, גלאים למזהמי אוויר, תעלות הולכת אוויר מזוהם ועמידה בתקני איכות אוויר ורעש, ודרישות גורמי הרישוי השונים.
4) מומלץ לפנות למחלקת הנדסה / ועדה מרחבית לתכנון ובנייה, לצורך קבלת ההנחיות והדרישות המקדמיות .

מרכול

1) יש להבדיל בין מרכול שאין בו טיפול במזון ומשלוחים - פריט רישוי 4.7 ב' לבין מרכול שיש בו טיפול במזון כולל משלוחי מזון - פריט רישוי 4.7 ד'.
2) לאטליז הפועל במרכול נדרש פריט רישוי נוסף - 4.7 ג' . לאטליז נדרש אישור משרדי החקלאות והבריאות ותוקף הרישיון - שנה .
3) טיפול במזון מוגדר בין השאר בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון) תשס"ט–2009 כ: חיתוך, פריסה, פירוק, טחינה, ערבוב, תיבול, הפשרה, אפייה, חימום, סחיטה, שטיפה, אריזה מחדש, או כל פעולה אחרת המשנה את המצב הפיזי או הכימי של המזון.
4) מזון מוגדר בין השאר בפקודת בריאות העם, בפקודת בריאות הציבור(מזון) ובחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון).
5) למרכול נדרשים אישורי משרד הבריאות, כבאות והצלה (מסלול תצהיר עד 300 מ"ר) ועוד.
6) לכל מחלקה במרכול (אטליז, דגים, מאפה, מעדנייה, פיצוחים, תבלינים ועוד) יש דרישות והנחיות שונות ונדרש תכנון ואמצעים שונים.
7) שטח המחסן יהיה לפחות 20% או 30% משטח המכירה (בהתאם לשטח הכולל של המרכול) וכן נדרש שטח תפעולי לוגיסטי.
8) נדרשים תאי שירותים, כולל שירותים נגישים, לקהל הלקוחות.
9) נדרש תכנון של יועץ תנועה וחניה, כולל חניה נגישה, הסדרים ושעות לפריקה ולטעינת סחורות.
10) נדרש שטח להחזרות ולמוצרים שמוחזרים לספקים - בנפרד משטח אחסון המזון.
11) נדרשים פתרונות למניעת רעש ממערכות המרכול ולמניעת ריחות ומפגעים.
12) בנוסף - קיום כל הדינים, החוקים, התקנות, המפרטים, ההנחיות והדרישות של גורמי הרישוי ורשות הרישוי.
13) מומלץ לפנות למחלקת רישוי עסקים למידע מוקדם ולקבלת כל ההנחיות והדרישות.

מתקני משחקים מתנפחים

1) הפעלת אתר קבוע למתקני משחקים מתנפחים, מחייב רישיון עסק על פי פריט 7.10א' - מתקני שעשועים.
2) מפעיל אתר נייד למתקני משחק מתנפחים,אינו נדרש לרישיון עסק.
3) ללא קשר לרישיון העסק, על כל עסק כאמור או אתר שבו מפעילים מתקנים מתנפחים, לעמוד בנדרש בחוק, תקנות, תקנים, דרישות והנחיות בנושאי בטיחות, אישור מהנדס בטיחות, חוזרי מנכ"ל והנחיות משרד החינוך, הנחיות ודרישות משרד הספורט והתרבות, משטרה, כבאות והצלה, ביטוח התואם את הפעילות באתר, תעודת מפעיל ועוד ועל פי כל דין.

4) יש סוגי מתקנים מתנפחים שחל איסור שימוש בהם כולל במערכת החינוך.
5) יש לבדוק במחלקת רישוי עסקים צורך בקבלת רישיון עסק לפעילות כאמור.

בריכת שחייה

1) בריכת שחייה, פריט 7.4א', מוגדרת בצו רישוי עסקים.
2) במסגרת הליך הרישוי יידרש, בין השאר, אישור כבאות והצלה, משרד הבריאות, משטרה, תכנון ובנייה, יחידה סביבתית בעניין חומרים מסוכנים ומניעת מטרדים, אישורי בטיחות בתוקף מידי שנה .
3) תקופת הרישיון לבריכת שחייה הינה 5 שנים, גם אם הבריכה פתוחה בעונת הרחצה בלבד. רשות הרישוי או גורם הרישוי, רשאים לדרוש אישורים עדכניים לקראת כל עונת רחצה.
4) בריכת שחייה המיועדת לשימוש דיירי הבניין בלבד, שאינה פתוחה לקהל הרחב, שלא נגבים בה דמי כניסה ושאינה מוחזקת על ידי גוף כל שהוא למטרת רווח - אינה טעונה רישיון עסק. עם זאת על הבריכה לעמוד בכל דרישות בטיחות, תברואה, בריאות ועל פי כל דין.
5) כאשר חלק מהמבנים המצויים במתחם הבריכה אינם עומדים בדיני תכנון ובנייה, עלול הדבר להשפיע על מתן רישיון העסק לבריכה במידה שמבנים אלה משרתים את הבריכה ויש לבדוק זאת מול גורמי ההנדסה ברשות.
6) בריכה - בין פרטית ובין ציבורית - המשמשת לטיפולים הידרותרפיים, טעונה רישיון עסק.
7) רישיון עסק לעריכת אירוע בבריכת שחייה תלוי בסוג האירוע, במספר האנשים האמורים להשתתף באירוע, באם קיים בית אוכל שבמסגרתו מתקיים אירוע, האם האירוע כולל מופעים, ריקודים, השמעת מוזיקה, דוכני מזון וכדומה.י ש לפנות ולבדוק במחלקת רישוי עסקים את הצורך להוצאת רישיון עסק לאירוע המבוקש ולקבל הנחיות ודרישות בהתאם.
8) קיום אירועים במתחם הבריכה כגון חתונה, בר / בת מצווה וכדומה, מחייב הוצאת רישיון עסק ל"גן אירועים" פריט 7.9 - דבר המחייב, בין השאר, הקמת תשתיות מתאימים כגון מטבח, נגישות ועוד.
9) בכל זמן קיומם של אירועים ומופעים במתחם הבריכה, גם אם לא כלולה אפשרות שחייה בזמן המופע / האירוע - תיחשב הבריכה כפעילה; ולפיכך כל צוות ההפעלה הקבוע של הבריכה כגון : מציל, עזרה ראשונה, מפעיל בריכה ועוד - יהיו נוכחים בשטח הבריכה.
10) הוצאת רישיון עסק לאירוע או למופע, הינה חובה ואינה קשורה לחובת הרישוי של הבריכה.
11) על פי הפסיקה, לג'קוזי המהווה חלק בלתי נפרד מבריכה הטעונה רישיון עסק - לא נדרש רישיון עסק נפרד.

12) לג'קוזי המופעל בפני עצמו, כגון כזה המצוי במתחם ספא ואשר משרת מספר רב של אנשים - יידרש רישיון עסק נפרד בגין הפעלתו על פי פריט 7.4ג' .

13) מומלץ לברר במחלקת רישוי עסקים, על פי מיקום, מהות וסוג הפעילות של הג'קוזי - את הצורך בהוצאת רישיון עסק.

התנהלות כללית של עסקים

1) כל עסק טעון רישוי, המבקש להציב ולהפעיל מחוץ לשטחו ובחצרו מכונת ממכר אוטומטית, מחויב בקבלת היתר מיוחד מהמועצה ועל פי העניין.
2) הוצאת סחורה דרך קבע מחוץ לשטח העסק על דוכן / מתקן קבוע - מחייבת קבלת היתר בנייה.
3) ניקוי מדרכות - בעל עסק חייב לנקות את המדרכה הגובלת בעסקו עד לשפת הכביש בימים ובשעות שהעסק פתוח, באופן שלא תימצא על המדרכה פסולת ביתית והיא תהיה נקייה.
4) כל עסק טעון רישוי - יפעל על פי תוכנית בניין עיר.